

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fry-top Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69379	<b>Modelo:</b>	69379
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271693793

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	69379

## Descricao Resumida

### Características Técnicas:

Fabricada em aço inoxidável de grande qualidade, durabilidade e resistência à corrosão

Potência: 3000 W

Tensão: 220-240 V / 50-60 Hz

Temperatura max: 300 ° C

Zonas de cozinhado: 1

Área de cozimento: 40x40 cm

Dimensões totais: 41x51x26 cm

Peso: 27 kg

## Descricao Completa

### Descrição Técnica:

Grill profissional de aço inoxidável com chapa lisa de aço laminado e rectificadado, para um aquecimento uniforme durante o cozinhado.

Placa com superfície lisa de aço laminado e moagem para se obter um aquecimento uniforme durante o cozinhado de alimentos

Controle de temperatura por termostato até 300 ° C

Protetor anti-respingos

Depósito recolhe gorduras

Especialmente indicada para bares, restaurantes, hotéis, etc.

Ideal para o cozido de carnes grelhadas, peixes, verduras, legumes, panquecas, ovos, etc.