

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fritadeira Elétrica Dupla Profissional 2x6L para Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69466	<b>Modelo:</b>	LA69466
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271694660

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69466
<b>EAN</b>	8414271694660

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla de bancada com 2x6 litros de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Controle de temperatura independente para cada cuba.

## Descrição Completa

Esta fritadeira elétrica dupla, com uma potência total de 4400 W, é ideal para operações de fritura contínuas em cozinhas profissionais. Permite a confecção simultânea de diferentes alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes exigentes.

## Características Técnicas

<b>Potência Total</b>	2 x 2200 W (4400 W)
<b>Tensão</b>	220-240 V / 50-60 Hz
<b>Intervalo de Temperatura</b>	50 °C – 190 °C
<b>Capacidade Total</b>	2 x 6 litros (12 litros)
<b>Dimensões Cuba (cada)</b>	32,5 x 26,5 x 15 cm
<b>Dimensões Cesto (cada)</b>	24 x 20 x 10,5 cm
<b>Dimensões Totais (LxPxA)</b>	55 x 41 x 31 cm
<b>Peso</b>	10 kg

## Aplicações Profissionais

Esta fritadeira de bancada é uma solução robusta para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bars, hamburgarias, tascas e roulotes que necessitam de capacidade para fritar grandes volumes de alimentos. É igualmente adequada para pastelarias com confecção, cantinas empresariais e pequenos serviços de catering, permitindo gerir picos de procura e diversificar a oferta de fritos na ementa.

## Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

- **Dupla Capacidade Independente:** Permite fritar diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, ideal para batatas, rissóis, croquetes ou peixe frito.

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Termostatos reguláveis de 50 °C a 190 °C asseguram resultados consistentes e otimizam o consumo de energia.
- **Construção Robusta:** Fabricada para uso intensivo, garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termostato de segurança com rearme manual para proteção contra sobreaquecimento.
- **Fácil Limpeza:** Componentes removíveis facilitam a higienização diária, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

#### Qual a capacidade total desta fritadeira?

A fritadeira possui duas cubas independentes, cada uma com 6 litros de capacidade, totalizando 12 litros.

#### É possível controlar a temperatura de cada cuba de forma independente?

Sim, cada cuba tem o seu próprio termostato, permitindo ajustar a temperatura individualmente entre 50 °C e 190 °C.

#### Quais as dimensões totais da fritadeira?

As dimensões totais da fritadeira são 55 cm de largura, 41 cm de profundidade e 31 cm de altura.

#### Esta fritadeira é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua potência de 4400 W e construção robusta tornam-na adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais com alta demanda de fritos.

#### Como é feita a limpeza e manutenção?

A fritadeira foi projetada para facilitar a limpeza, com componentes removíveis que permitem uma higienização eficiente e rápida após cada utilização.