

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Dupla Profissional 2x6L para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	LA69466	Modelo:	LA69466
Marca:	LACOR	EAN:	8414271694660

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69466
EAN	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

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