

# 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 Profissional 8L com Torneira de Drenagem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69468	<b>Modelo:</b>	LA69468
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271694684

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69468
<b>EAN</b>	8414271694684

### Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de bancada com 8 litros de capacidade e 3250 W. Construção em aço inoxidável, termostato regulável (50-190 °C) e torneira de drenagem para limpeza fácil.

## Descrição Completa

A fritadeira elétrica profissional com torneira de 8 litros oferece uma solução robusta para a confecção intensiva de alimentos em cozinhas de restaurantes, bares e hotéis. Com 3250W de potência e controlo preciso de temperatura de 50°C a 190°C, garante resultados consistentes mesmo em períodos de elevado volume de serviço. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

### Fritadeira Elétrica Profissional — Características Técnicas

<b>Potência</b>	3250 W
<b>Tensão</b>	220-240 V / 50-60 Hz
<b>Capacidade</b>	8 litros
<b>Temperatura</b>	50 °C – 190°C
<b>Dimensões contêiner</b>	24x30x20 cm
<b>Dimensões rosca</b>	18,5x24x14 cm
<b>Dimensões totais</b>	27x41x42 cm
<b>Peso</b>	7 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Termostato de segurança</b>	Com rearme manual

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevada procura, como snack-bares, hamburguerias e restaurantes tradicionais com serviço contínuo. O Gestor de F&B de unidades turísticas de média dimensão pode confiar nesta fritadeira elétrica para garantir a rapidez e qualidade exigidas durante os picos de serviço. A sua capacidade de 8 litros permite a confeção eficiente de grandes volumes de batatas fritas, salgados e outros petiscos.

## Fritadeira Elétrica — Principais Vantagens

---

A construção integral em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, assegura máxima higiene e uma longevidade superior face a equipamentos com acabamentos inferiores. O controlo de temperatura preciso e o termostato de segurança com rearme manual oferecem operacionalidade segura e resultados de fritura uniformes, essenciais para a consistência da ementa. A torneira integrada facilita a drenagem e limpeza, cumprindo as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Esta fritadeira profissional é adequada para um food truck?

Sim, com dimensões compactas de 27x41x42 cm e 7 kg de peso, esta fritadeira elétrica é uma excelente opção para otimizar o espaço em food trucks e roulotes, permitindo a confeção de frituras de alta procura.

### Qual a capacidade máxima de batatas fritas por ciclo?

A capacidade total da cuba é de 8 litros, o que permite a fritura de um volume considerável de alimentos. Para obter os melhores resultados e manter a temperatura do óleo estável, recomenda-se não sobrecarregar o cesto.

### A limpeza desta deep fryer é facilitada?

Sim, a presença de uma torneira de drenagem integrada na cuba facilita a remoção do óleo usado, agilizando o processo de limpeza e a manutenção das normas de higiene HACCP. O acabamento em aço inoxidável também contribui para uma limpeza mais eficaz.

### Que tipo de termostato de segurança possui este equipamento?

Este modelo está equipado com um termostato de segurança que possui rearme manual, garantindo uma camada adicional de proteção contra sobreaquecimento e assegurando a operacionalidade segura do equipamento.

**É necessário algum tipo de instalação especial para esta fritadeira industrial?**

Não, esta fritadeira elétrica funciona com ligação a uma tomada standard de 220-240V, tornando a sua instalação simples e rápida. Basta ligar à corrente e ajustar a temperatura desejada para começar a operar.