

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



Fritadeira Elétrica Profissional 8L com Torneira de Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	LA69468	Modelo:	LA69468
Marca:	LACOR	EAN:	8414271694684

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69468
EAN	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

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