

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Dupla 2x8L com Torneira para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69469	Modelo:	LA69469
Marca:	LACOR	EAN:	8414271694691

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69469
EAN	8414271694691

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica dupla com 2 cubas de 8 litros, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável e torneira para fácil drenagem do óleo.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica dupla de 2x8L, com 2x3250W de potência, é ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitam de produção intensiva de fritos com controlo preciso de temperatura até 190°C. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com normas de segurança alimentar. Construída em aço inox, esta fritadeira permite a confeção de grandes volumes de alimento de forma eficiente, sendo perfeita para o rush de serviço em restaurantes e snack-bares.

fritadeira elétrica dupla — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	2 x 3250 W
Tensão	220-240 V / 50-60 Hz
Intervalo de Temperatura	50 °C – 190°C
Capacidade	2 x 8 Litros
Dimensões do Recipiente (LxPxA)	24 x 30 x 20 cm
Dimensões Totais (LxPxA)	55 x 41 x 42 cm
Peso	14 kg
Material	Aço Inoxidável
Termostato de Segurança	Com rearme manual

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, hamburgarias e restaurantes com 40-80 covers, esta fritadeira dupla permite gerir picos de serviço eficientemente. O Chef de cozinha pode preparar grandes quantidades de batatas fritas, salgados ou petiscos, garantindo a qualidade e rapidez exigidas em serviços contínuos.

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e fácil limpeza, essencial em cozinhas profissionais. Dispõe de termostatos independentes para controlo preciso da temperatura em cada cuba, um termostato de segurança com rearme manual para proteção adicional e uma torneira de esgoto para facilitar a manutenção e limpeza do óleo, cumprindo as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de óleo desta fritadeira dupla?

Cada cuba tem capacidade para 8 litros de óleo, totalizando 16 litros.

Que tipo de material é utilizado na construção desta fritadeira?

A fritadeira é fabricada integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, assegurando elevada durabilidade e resistência à corrosão.

Esta fritadeira possui termostato de segurança?

Sim, possui um termostato de segurança com rearme manual para garantir a operacionalidade segura do equipamento em caso de sobreaquecimento.

Quais as dimensões totais da fritadeira elétrica dupla?

As dimensões totais do equipamento são 55 cm de largura, 41 cm de profundidade e 42 cm de altura.

Esta fritadeira é adequada para uso intensivo em estabelecimentos de restauração?

Sim, a sua construção em aço inoxidável, a dupla capacidade e a potência de 2x3250W tornam-na perfeitamente adequada para uso intensivo em restaurantes, bares e snack-bares. ?