

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Halogéneo 12L 1400W Elétrico Compacto para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	LA69312	Modelo:	LA69312
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693120

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69312
EAN	8414271693120
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Forno halogéneo compacto de 12L e 1400W, ideal para confeção rápida e saudável. Permite assar, cozer, fritar e gratinar, com controlo de temperatura e temporizador.

Descricao Completa

O forno a halogéneo de 12L com 1400W oferece versatilidade para preparar uma vasta gama de pratos, desde assar a descongelar, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua tecnologia de aquecimento rápido reduz o tempo de confeção, permitindo maior produtividade durante o serviço. O controlo preciso da temperatura entre 125°C e 250°C e o timer de 60 minutos asseguram resultados consistentes.

forno halogéneo — Características Técnicas

Potência	1400 W
Temperatura de Trabalho	125°C a 250°C
Timer	60 minutos
Capacidade	12 L
Dimensões (LxPxA)	410 x 330 x 310 mm
Peso	6,1 kg
Acessórios Incluídos	9 acessórios

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes, pastelarias e restaurantes de pequena dimensão que necessitam de um equipamento compacto e versátil. O Chef de cozinha de um pequeno bistrô pode utilizar este forno a halogéneo para preparar guarnições rápidas ou gratinar pratos durante o serviço de almoço, enquanto o proprietário de uma roulote o pode usar para assar ou descongelar alimentos para venda

imediatamente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este forno a halogéneo diferencia-se pela sua multifuncionalidade, permitindo assar, cozer, ferver, fritar, gratinar, torrar e descongelar com um único aparelho. A sua capacidade de 12L e potência de 1400W garantem um aquecimento rápido e uniforme, melhorando a textura e sabor dos alimentos sem prolongar desnecessariamente o tempo de confeção. A inclusão de 9 acessórios e os controlos intuitivos de temporizador e temperatura simplificam a preparação de diversas receitas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de equipamentos se assemelham a este forno em termos de função?

Este forno a halogéneo, com a sua capacidade de 12L e potência de 1400W, assemelha-se a um forno de convecção compacto em termos de versatilidade, permitindo assar, cozer, gratinar e torrar. A sua operação por radiação de calor de halogéneo é mais rápida para certos tipos de confeção do que um forno tradicional.

Qual a capacidade ideal para um forno profissional de snack-bar?

Para um snack-bar ou roulote, capacidades entre 10L a 20L, como este modelo de 12L, são ideais para preparar doses individuais ou pequenas quantidades de forma rápida e eficiente, sem ocupar demasiado espaço na bancada.

Este forno pode ser usado para fritar ou apenas assar?

Sim, este forno a halogéneo tem a função de fritar incluída, para além de assar, cozer, gratinar, tostar e descongelar. A tecnologia de calor envolve os alimentos para uma confeção mais rápida e homogénea, obtendo resultados semelhantes à fritura em alguns casos.

Qual o consumo elétrico de um forno a halogéneo de 1400W?

Um forno a halogéneo com uma potência de 1400W consome, quando está a operar a 100% da sua capacidade, 1.4 kWh (quilowatts-hora). O consumo real pode variar dependendo do tempo de utilização e da temperatura selecionada.

?

Quantos acessórios vêm incluídos com este forno?

Este forno a halogéneo vem equipado com 9 acessórios que auxiliam na preparação de uma variedade de receitas, aumentando a sua versatilidade e funcionalidade para uso profissional.