

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 Micro-ondas Profissional 25 Litros Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	LA69325	Modelo:	LA69325
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693250

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69325
EAN	8414271693250
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno micro-ondas profissional de 25 litros para uso intensivo. Aquece rapidamente com potência de 1000W-1550W. Base cerâmica plana para pratos grandes e fácil limpeza.

Descricao Completa

Aqueça rapidamente pratos em ambientes de produção intensiva com este forno micro-ondas profissional de 1000W, concebido para reduzir o tempo de aquecimento em 60%. A sua base de cerâmica plana permite aquecer pratos de grandes dimensões, ideal para o rush do serviço em restaurantes ou para a mise en place em cozinhas profissionais.

forno micro-ondas profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	1000W – 1550W
Capacidade	25 litros
Dimensões (LxPxA)	510 x 430 x 315 mm
Peso	14,6 kg
Material Interior	Cerâmica
Dimensões Exteriores	581 x 478 x 380 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de um snack-bar ou roulote que necessite de aquecer refeições rapidamente, ou para o gestor de um restaurante de 40-80 covers que procura eficiência durante os períodos de maior movimento. A capacidade e a base plana facilitam o aquecimento de múltiplos pratos ou de

porções maiores, otimizando o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este forno micro-ondas profissional oferece maior segurança ao utilizador com proteção reforçada contra radiações e materiais robustos para uso intensivo. A base de cerâmica plana, sem prato giratório, permite acomodar pratos de maiores dimensões e facilita a limpeza, garantindo uma maior proteção do utilizador e tempos de aquecimento reduzidos em 60%.

Perguntas Frequentes

Este forno micro-ondas é adequado para pastelarias?

Sim, é ideal para aquecer rapidamente produtos de pastelaria para serviço ou consumo imediato, garantindo eficiência durante os períodos de maior movimento.

Qual a vantagem da base de cerâmica plana?

A base de cerâmica plana permite aquecer pratos de maiores dimensões, não tendo limitações de tamanho como um prato giratório, e facilita a limpeza.

Este forno micro-ondas tem certificação CE?

O equipamento cumpre as normas de segurança e qualidade europeias, incluindo a certificação CE, garantindo a proteção do utilizador contra radiações.

Que tipo de estabelecimento mais beneficia deste equipamento?

Estabelecimentos com alto volume de serviço, como snack-bares, roulotes, restaurantes com serviço contínuo e cozinhas profissionais, beneficiam da sua rapidez e robustez.

Qual a redução no tempo de aquecimento?

Este equipamento profissional reduz o tempo de aquecimento em cerca de 60% comparativamente a modelos standard, aumentando a eficiência operacional.

?