



Placa de inducción Lacor 69333 doble horizontal 2 zonas alto rendimiento.

En EquipoH la recomendamos por su potencia, facilidad de uso y formato práctico.

Ideal para cocinas profesionales, catering y uso intensivo en sobremesa.

Catálogo de placas de inducción profesionales

La placa de inducción Lacor 69333 está diseñada para ofrecer **alto rendimiento y versatilidad en entornos profesionales**. Con **doble zona de cocción horizontal** y una potencia de **2000 + 1500 W**, permite trabajar de forma cómoda con dos elaboraciones simultáneamente.

Su formato horizontal facilita el uso con recipientes grandes y mejora la ergonomía en cocina, siendo ideal como equipo principal ligero o como apoyo en momentos de alta carga.

 **Características técnicas de la placa de inducción de**

Lacor 69333

- Zonas de cocción: 2 (horizontal)
- Potencia: 2000 W + 1500 W
- Niveles de potencia: 7
- Temporizador: 0 - 180 minutos
- Diámetro zonas: 12 cm / 22 cm
- Control: táctil intuitivo
- Seguridad: bloqueo infantil
- Dimensiones: 60 x 34 x 7,5 cm
- Uso: profesional portátil

¿Necesitas una placa cómoda para trabajar con dos fuegos reales?

En cocina profesional, no solo importa la potencia... también la ergonomía.

Trabajar con recipientes grandes o varias elaboraciones requiere espacio y comodidad, algo que no siempre ofrecen las placas compactas.

Lacor 69333: comodidad horizontal para un uso más natural

Este modelo está pensado para mejorar la operativa diaria:

- **Formato horizontal** → uso más cómodo con dos recipientes grandes
- Doble zona de cocción para trabajo simultáneo
- Mayor potencia para uso continuo

Además:

- Control táctil sencillo e intuitivo
- Temporizador amplio con autoapagado
- Sistema de seguridad con bloqueo
- Hasta un **40% de ahorro energético** frente a sistemas tradicionales

El resultado: más comodidad, más eficiencia y mejor rendimiento en cocina.

Objeción habitual: "¿Es mejor que el modelo vertical?"

Depende del uso. Este modelo es más cómodo para trabajar con recipientes grandes y uso continuo. El vertical optimiza espacio; el horizontal optimiza ergonomía.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una placa de inducción que realmente necesitas?

Debes analizar:

- Espacio disponible
- Tipo de uso (principal o apoyo)
- Tamaño de los recipientes
- Número de elaboraciones simultáneas
- Nivel de potencia necesario

Este modelo está orientado a cocinas que buscan comodidad y rendimiento en sobremesa.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las opciones más equilibradas: potente, cómoda y versátil.

Perfecta tanto como equipo principal en cocinas pequeñas como apoyo en momentos de alta demanda.

Sobre el fabricante: LACOR

Lacor es una marca reconocida en equipamiento para hostelería, destacando por ofrecer soluciones funcionales, duraderas y adaptadas al uso profesional.

En EquipoH seleccionamos equipos que aportan valor real en el día a día.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x340x750

