

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vaporizador Elétrico Profissional 12 L, 1000 W

Informacoes do Produto

SKU:	LA69121	Modelo:	LA69121
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691218

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69121
EAN	8414271691218
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Vaporizador elétrico profissional de 12 L e 1000 W para confecção saudável a 100°C. Coza múltiplos alimentos simultaneamente, preservando nutrientes e sabor.

Descrição Completa

Este vaporizador elétrico profissional de 1000 W e 12 L de capacidade foi concebido para uma confecção eficiente a 100°C, ideal para manter os nutrientes dos alimentos.

Características Técnicas

Potência	1000 W
Temperatura de Trabalho	100°C
Capacidade	12 L (em 3 cestas separadas)
Dimensões (LxPxA)	410 x 350 x 266 mm
Peso	3.2 kg

Aplicações Profissionais

Este vaporizador elétrico é uma solução versátil para diversas operações de restauração e hotelaria. É ideal para snack-bares, cafés com cozinha, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro e até para food trucks ou roulotes que procuram oferecer opções de refeição mais saudáveis. Permite a confecção rápida e eficiente de vegetais, peixe, arroz e ovos, adaptando-se a ementas variadas e necessidades de produção.

Vaporizador Elétrico — Principais Vantagens

- Cozedura Saudável:** Preserva vitaminas, sais minerais e a textura natural dos alimentos, contribuindo para ementas mais nutritivas.
- Eficiência na Produção:** As três cestas separadas permitem cozer diferentes alimentos em simultâneo sem mistura de sabores, otimizando o tempo de preparação.

- **Controlo de Temperatura:** Opera a uma temperatura constante de 100°C, garantindo uma cozedura uniforme e resultados consistentes.
- **Compacto e Leve:** Com dimensões reduzidas e baixo peso, é fácil de integrar em espaços de cozinha mais limitados e de manusear.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos, desde vegetais frescos a peixe e arroz, aumentando a flexibilidade da sua cozinha.

Qual a capacidade total e como é distribuída?

O vaporizador tem uma capacidade total de 12 litros, distribuída por três cestas separadas e numeradas, permitindo cozer diferentes alimentos em simultâneo.

Qual a temperatura de trabalho deste vaporizador?

Este equipamento opera a uma temperatura de trabalho constante de 100°C, ideal para uma cozedura a vapor eficaz e controlada.

Que tipo de alimentos posso cozer a vapor neste equipamento?

É versátil para cozer uma ampla variedade de alimentos, incluindo vegetais, peixe, arroz, ovos e outros produtos que beneficiem da cozedura a vapor.

Quais as principais vantagens da cozedura a vapor para o meu negócio?

A cozedura a vapor permite preservar os nutrientes, vitaminas e a textura original dos alimentos, resultando em pratos mais saudáveis e saborosos para os seus clientes.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com 1000 W de potência e capacidade de 12 L, é projetado para oferecer desempenho fiável em ambientes profissionais como snack-bares, cantinas e pequenos restaurantes.