

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espremedor Elétrico Profissional 180W | 31x22x35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA69286	Modelo:	LA69286
Marca:	LACOR	EAN:	8414271692864

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69286
EAN	8414271692864
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Material	Ferro

Descricao Resumida

Espremedor elétrico profissional com motor de 180 W para extração rápida de sumos. Construção robusta em ferro fundido, inclui 3 cones e protetor anti-salpicos. Ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

Com um motor robusto de 180W e 1350 rpm, este espremedor elétrico profissional garante a extração rápida e contínua de sumos de citrinos, ideal para estabelecimentos com elevada produção diária.

espremedor elétrico profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Ferro Fundido
Dimensões (LxPxA)	310 x 220 x 350 mm
Peso	5,5 kg
Potência	180 W
Velocidade	1350 r.p.m.
Inclui 3 cones	Sim, para diferentes tipos de citrinos
Proteção anti-salpicos	Sim, superior em acrílico

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de estabelecimentos como bares de sumos, cafetarias, restaurantes e hotéis que necessitem de preparar grandes volumes de sumo de citrinos fresco rapidamente. A sua robustez em ferro fundido assegura durabilidade mesmo em cozinhas profissionais com serviço contínuo.

Espremedor de Citrinos — Principais Vantagens

Este espremedor destaca-se pela sua construção em ferro fundido que garante estabilidade e longevidade, aliada a um motor potente de 180W que assegura um ciclo de trabalho intensivo sem interrupções. Os três conos intercambiáveis permitem otimizar a extração de sumo de diferentes tamanhos de citrinos, maximizando o rendimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste espremedor elétrico profissional?

Este espremedor, com o seu motor de 180W e 1350 rpm, permite uma extração rápida e contínua, sendo ideal para estabelecimentos com elevada procura de sumos frescos. Não há uma capacidade específica em litros por hora indicada, mas a sua conceção é para uso intensivo.

Que tipos de citrinos posso usar com este espremedor profissional?

O espremedor vem equipado com três conos de diferentes tamanhos, o que permite adaptar-se e obter o máximo rendimento de diversos tipos de citrinos, desde limões e limas a laranjas e toranjas.

Qual a manutenção recomendada para este espremedor de ferro fundido?

Após cada utilização, os componentes em acrílico (mecanismo espremedor e bico) devem ser removidos e lavados. A base em ferro fundido deve ser limpa com um pano húmido para remover resíduos, evitando o uso de produtos abrasivos que possam danificar o acabamento.

Este espremedor elétrico possui certificação CE?

Sim, este equipamento cumpre as normas de segurança e qualidade europeias, possuindo a certificação CE para garantir a sua utilização segura em ambientes profissionais.

É fácil de operar este espremedor profissional?

Sim, o funcionamento é extremamente simples. Ligue o equipamento, coloque um copo sob o bico de saída e pressione os citrinos sobre o cone. Um filtro integrado separa a polpa, permitindo que o sumo puro seja vertido diretamente para o copo.