

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

Espremedor Lento Profissional 240W | Extração a Frio 60 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	LA69373	Modelo:	LA69373
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693731

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69373
EAN	8414271693731
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Espremedor lento profissional de 240W com tecnologia de extração a frio a 60 rpm, preservando nutrientes. Inclui dois jarros de 1L e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Este espremedor lento profissional de 240W utiliza a tecnologia de prensagem a frio a 60 rotações por minuto para maximizar a retenção de vitaminas e enzimas em sumos de frutas e vegetais. É uma solução eficiente para a produção de bebidas saudáveis.

Características Técnicas

Potência	240 W
Velocidade	60 r.p.m.
Capacidade dos Jarros	2 x 1 L
Dimensões (LxPxA)	290 x 200 x 440 mm
Peso	7,3 kg
Limpeza	Escova incluída, acessórios próprios para lava-louças

Aplicações Profissionais

Este espremedor lento é ideal para estabelecimentos que procuram oferecer sumos naturais de alta qualidade e com máximo valor nutricional. É adequado para:

- Cafés e pastelarias com oferta de bebidas saudáveis.
- Bares e esplanadas que servem cocktails e sumos frescos.
- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna.
- Hotéis para o serviço de pequeno-almoço ou bar.
- Cantinas empresariais e hospitalares focadas em alimentação saudável.
- Food trucks e roulotes com ementas de bebidas frescas.

Espremedor Lento — Principais Vantagens

- **Extração a Frio:** A tecnologia "SLOW" com prensagem a frio a 60 r.p.m. garante a preservação de nutrientes, vitaminas e enzimas, resultando em sumos mais saudáveis e

saborosos.

- **Motor Silencioso:** O motor de baixas rotações opera de forma ultrasilenciosa, ideal para ambientes onde o ruído deve ser minimizado, como salas de pequeno-almoço ou bares.
- **Versatilidade de Ingredientes:** Permite processar uma vasta gama de frutas e vegetais, incluindo folhas verdes, e misturar ingredientes diretamente no recipiente antes de servir.
- **Fácil de Usar e Limpar:** Com a possibilidade de introduzir ingredientes inteiros, acelera o processo de preparação. A limpeza é simplificada pela escova incluída e pelos acessórios próprios para lava-louças.
- **Capacidade Adequada:** Inclui dois jarros de 1 litro, permitindo a preparação de diferentes sumos ou uma maior quantidade de uma só vez.

Qual a principal vantagem da tecnologia de extração lenta?

A tecnologia de extração lenta, ou prensagem a frio, opera a baixas rotações (60 r.p.m.), minimizando a oxidação e o calor. Isto preserva uma maior quantidade de vitaminas, enzimas e nutrientes essenciais em comparação com os espremedores centrífugos tradicionais.

Posso utilizar este espremedor para vegetais de folha verde ou ingredientes fibrosos?

Sim, este espremedor lento é concebido para processar eficazmente uma vasta gama de ingredientes, incluindo vegetais de folha verde como espinafres ou couve, e outros ingredientes fibrosos, garantindo uma extração eficiente do sumo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada. O equipamento inclui uma escova específica para limpar as partes internas e todos os acessórios são próprios para lava-louças, facilitando a higienização após cada utilização.

Qual a capacidade de produção de sumos deste espremedor?

O espremedor inclui dois jarros com capacidade de 1 litro cada, permitindo preparar até 2 litros de sumo de uma só vez. A sua tecnologia de prensagem contínua permite uma produção eficiente para o serviço profissional.

Este espremedor é ruidoso durante o funcionamento?

Não, uma das vantagens do motor de baixas rotações é o seu funcionamento ultrasilencioso. Isto torna-o ideal para utilização em ambientes de serviço onde o conforto acústico é

importante, como bares ou salas de refeição.