

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

Espumador de Leite Elétrico 250ml 600W para Bebidas Quentes

Informacoes do Produto

SKU:	LA69398	Modelo:	LA69398
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693984

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69398
EAN	8414271693984
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Espumador de leite elétrico de 600W para espuma cremosa ou aquecimento rápido. Capacidade de 250ml, ideal para cafés e pastelarias. Controle de temperatura preciso.

Descricao Completa

Crie espuma fina e cremosa em segundos com o espumador de leite magnético Lacor, ideal para bares e pastelarias que procuram elevar a qualidade das suas bebidas quentes. O controle termostático interno garante a temperatura ideal da leite, enquanto a tecnologia magnética assegura um funcionamento eficiente e silencioso para um serviço contínuo durante o rush.

espumador de leite — Características Técnicas

Tensão	220-240 V / 50-60 Hz
Potência	600 W
Capacidade de aquecimento	250 ml
Capacidade de espuma	115 ml
Dimensões (LxPxA)	11,8 x 11,8 x 19,5 cm
Material	Base em Aço Inoxidável e Recipiente de Vidro
Peso	0,9 kg
Inclui Acessórios	2 Batedores (aquecimento e espuma)

Aplicações Profissionais

Ideal para o barista em cafés de 80m² ou para o gestor de pastelaria que necessita de preparar cappuccinos, lattes e outras bebidas à base de leite rapidamente. A sua capacidade de 250ml para aquecimento e 115ml para espuma permite atender à procura de pequenos e médios estabelecimentos, garantindo consistência em cada preparação.

Espumador de Leite Magnético — Principais Vantagens

Este espumador destaca-se pela sua tecnologia magnética, que cria o movimento dos acessórios por atração, garantindo um funcionamento mais suave e duradouro. O recipiente em vidro com base em aço inoxidável, combinado com a tampa hermética e o design ergonómico, oferece durabilidade e facilidade de uso, sendo um diferencial face a modelos menos robustos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de leite que este espumador pode aquecer?

Este espumador tem uma capacidade de aquecimento de 250 ml de leite.

Que tipo de leite é recomendado para obter a melhor espuma?

Para obter a melhor espuma, recomenda-se a utilização de leite meio-gordo ou gordo, fresco e frio. O tipo de leite e a sua temperatura podem afetar a densidade e a estabilidade da espuma.

Este espumador possui certificação CE?

Sim, o equipamento cumpre as normas de segurança e qualidade europeias, possuindo certificação CE.

É fácil de limpar o espumador de leite?

Sim, o recipiente em vidro é facilmente removível e lavável, e os acessórios podem ser limpos após cada uso para garantir a higiene. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter o desempenho ótimo.

Quantos acessórios de batedor vêm incluídos?

Este modelo inclui dois acessórios batedores: um dedicado ao processo de aquecimento e outro específico para a criação de espuma de leite.