

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Batedor Profissional para Cocktails e Batidos Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69111	<b>Modelo:</b>	LA69111
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271691119

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69111
<b>EAN</b>	8414271691119

### Descricao Resumida

Batedor profissional elétrico com copo de 0,7 litros em aço inox. Prepara batidos e cocktails cremosos com 150 W de potência e alta velocidade.

## Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua área de bebidas com este batedor profissional, concebido para uma preparação rápida e consistente de batidos, frapês e cocktails. Ideal para estabelecimentos com volume moderado, este equipamento assegura bebidas perfeitamente misturadas em cada serviço, otimizando o fluxo de trabalho.

### Batedor Profissional — Características Técnicas

<b>Potência</b>	150 W
<b>Velocidade</b>	17000 – 18000 r.p.m.
<b>Capacidade do copo</b>	0,7 litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	190 x 160 x 530 mm
<b>Peso</b>	6,5 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou café que necessita de preparar rapidamente milkshakes e cocktails frescos durante o rush do serviço. É igualmente ideal para food trucks ou roulotes, onde o espaço é limitado e a agilidade na confeção de bebidas é crucial. Bares de hotéis de menor dimensão e restaurantes de bairro encontram neste batedor uma solução robusta para a sua ementa de bebidas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este misturador distingue-se pela sua construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. A alta velocidade de rotação permite criar

bebidas homogêneas e cremosas em segundos, melhorando a experiência do cliente e a produtividade da sua equipa. A sua base estável e design compacto otimizam o espaço na bancada de trabalho, um fator crítico em cozinhas profissionais e balcões de bar.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade máxima do copo?

O batedor possui um copo com capacidade para 0,7 litros, ideal para a preparação individual ou pequenas quantidades de batidos e cocktails.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza. Recomenda-se lavar o copo e as partes removíveis após cada utilização e limpar a base com um pano húmido.

### Pode ser utilizado para triturar gelo?

Este equipamento é uma misturadora, não um triturador de gelo dedicado. Para triturar gelo eficientemente, é aconselhável utilizar um triturador de gelo específico.

### Qual a durabilidade esperada do motor?

Com uma potência de 150 W e rotações entre 17000-18000 r.p.m., o motor foi concebido para uso contínuo em ambientes profissionais, oferecendo uma vida útil prolongada com a manutenção adequada.

### Este modelo é adequado para que tipo de volume de produção?

Dada a sua capacidade e potência, este batedor é ideal para produções de volume baixo a médio, como em cafés, snack-bares e pequenos restaurantes que oferecem uma variedade de bebidas no seu menu.