

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vaporizador Elétrico Profissional 12 L, 1000 W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69121	<b>Modelo:</b>	LA69121
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271691218

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69121
<b>EAN</b>	8414271691218

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

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

### Características Técnicas

<b>Potência</b>	1000 W
<b>Temperatura de Trabalho</b>	100°C
<b>Capacidade</b>	12 L (em 3 cestas separadas)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	410 x 350 x 266 mm
<b>Peso</b>	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 confeção 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-bars, cantinas e pequenos restaurantes.