

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Espremedor Eléctrico de Citrinos 85W para Sumos Naturais Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	LA69280	Modelo:	LA69280
Marca:	LACOR	EAN:	8414271692802

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69280
EAN	8414271692802

Descricao Resumida

Espremedor elétrico de citrinos com 85W, ideal para sumos naturais em estabelecimentos profissionais. Corpo em inox, função antigotejo e ativação por pressão.

Descricao Completa

Com 85W de potência, este espremedor elétrico de citrinos em aço inoxidável simplifica a extração de sumo fresco, ideal para os momentos de maior movimento em estabelecimentos de restauração e hotelaria. O acionamento por pressão no cone e o sistema antigotejo garantem um serviço rápido e limpo, permitindo servir o sumo diretamente para o copo ou armazená-lo.

Espremedor Elétrico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	85 W
Material	Aço Inoxidável
Dimensões	Ø14,5 x 30 cm
Peso	2 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de sumo de laranja fresco para confeções ou para servir a clientes em cafés e snack-bars. Perfeito para roulotes e food trucks que oferecem sumos naturais como complemento de menu, garantindo um serviço rápido e eficiente mesmo em espaços reduzidos.

Espremedor Elétrico — Principais Vantagens

Este espremedor profissional destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes de cozinha profissional. O sistema de bloqueio de saída de sumo e função antigotejo previnem derrames e facilitam a gestão do fluxo de

líquido, otimizando o tempo durante o serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a potência deste espremedor elétrico?

Este espremedor elétrico possui uma potência de 85W, adequada para um uso profissional regular.

Quais as dimensões e peso do equipamento?

O espremedor tem dimensões de Ø14,5 x 30 cm e um peso de 2 kg, o que o torna compacto e fácil de manusear em qualquer bancada de trabalho.

Que materiais compõem este espremedor?

O corpo do espremedor é fabricado em aço inoxidável, garantindo robustez, higiene e uma longa vida útil no exigente ambiente de cozinhas profissionais.

Como funciona o sistema antigoteo?

O sistema antigoteo, em conjunto com o bloqueio de saída de sumo, evita que o líquido escorra após a extração, mantendo a bancada limpa e prevenindo desperdícios.

É possível armazenar o sumo extraído?

Sim, este modelo permite optar por armazenar o sumo no seu recipiente integrado ou espreme-lo diretamente para um copo, oferecendo flexibilidade conforme a necessidade do serviço.