

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espremedor Eléctrico Profissional 180W | 31x22x35 cm

### Informacoes do Produto

|               |         |                |               |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | LA69286 | <b>Modelo:</b> | LA69286       |
| <b>Marca:</b> | LACOR   | <b>EAN:</b>    | 8414271692864 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | LACOR         |
| <b>Modelo</b> | LA69286       |
| <b>EAN</b>    | 8414271692864 |

### Descricao Resumida

Espremedor elétrico profissional com motor de 180 W para extração rápida de sumos. Construção robusta em ferro fundido, inclui 3 cones e protetor anti-salpícos. Ideal para uso intensivo.

## Descrição Completa

Com um motor robusto de 180W e 1350 rpm, este espremedor elétrico profissional garante a extração rápida e contínua de sumos de citrinos, ideal para estabelecimentos com elevada produção diária.

### espremedor elétrico profissional — Características Técnicas

| Propriedade            | Valor                                  |
|------------------------|--|
| Material               | Ferro Fundido                          |
| Dimensões (LxPxA)      | 310 x 220 x 350 mm                     |
| Peso                   | 5,5 kg                                 |
| Potência               | 180 W                                  |
| Velocidade             | 1350 r.p.m.                            |
| Inclui 3 cones         | Sim, para diferentes tipos de citrinos |
| Proteção anti-salpícos | Sim, superior em acrílico              |

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de estabelecimentos como bares de sumos, cafetarias, restaurantes e hotéis que necessitem de preparar grandes volumes de sumo de citrinos fresco rapidamente. A sua robustez em ferro fundido assegura durabilidade mesmo em cozinhas profissionais com serviço contínuo.

### Espremedor de Citrinos — Principais Vantagens

Este espremedor destaca-se pela sua construção em ferro fundido que garante estabilidade e longevidade, aliada a um motor potente de 180W que assegura um ciclo de trabalho intensivo sem interrupções. Os três conos intercambiáveis permitem otimizar a extração de sumo de diferentes tamanhos de citrinos, maximizando o rendimento.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de produção deste espremedor elétrico profissional?**

Este espremedor, com o seu motor de 180W e 1350 rpm, permite uma extração rápida e contínua, sendo ideal para estabelecimentos com elevada procura de sumos frescos. Não há uma capacidade específica em litros por hora indicada, mas a sua conceção é para uso intensivo.

### **Que tipos de citrinos posso usar com este espremedor profissional?**

O espremedor vem equipado com três conos de diferentes tamanhos, o que permite adaptar-se e obter o máximo rendimento de diversos tipos de citrinos, desde limões e limas a laranjas e toranjas.

### **Qual a manutenção recomendada para este espremedor de ferro fundido?**

Após cada utilização, os componentes em acrílico (mecanismo espremedor e bico) devem ser removidos e lavados. A base em ferro fundido deve ser limpa com um pano húmido para remover resíduos, evitando o uso de produtos abrasivos que possam danificar o acabamento.

### **Este espremedor elétrico possui certificação CE?**

Sim, este equipamento cumpre as normas de segurança e qualidade europeias, possuindo a certificação CE para garantir a sua utilização segura em ambientes profissionais.

### **É fácil de operar este espremedor profissional?**

Sim, o funcionamento é extremamente simples. Ligue o equipamento, coloque um copo sob o bico de saída e pressione os citrinos sobre o cone. Um filtro integrado separa a polpa, permitindo que o sumo puro seja vertido diretamente para o copo. ?