

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



Espumador de Leite Elétrico 500W para Cafeteria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69396	Modelo:	LA69396
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693960

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69396
EAN	8414271693960

Descricao Resumida

Espumador de leite elétrico 500W para espuma cremosa em segundos. Capacidade de 115 ml para espuma e 240 ml para aquecimento. Base 360°, silencioso e com desligamento automático.

Descrição Completa

Aquece e produz espuma de leite cremosa em segundos com este espumador elétrico. Ideal para preparar cappuccinos, lattes e outras bebidas quentes com a textura perfeita para o serviço em estabelecimentos de restauração e cafeterias.

espumador de leite profissional — Características Técnicas

Potência	500 W
Dimensões (D x A)	10 x 21 cm
Peso	0,65 kg
Capacidade Espuma	115 ml
Capacidade Aquecimento	240 ml
Base	Independente rotativa 360°
Funcionamento	Silencioso com apagado automático
Indicador	Luz para quente/frio
Medidas (LxPxA)	147 x 110 x 195 mm
Peso Total	840 g

Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de cafeteria ou snack-bar que necessita de preparar rapidamente bebidas com leite, como cappuccinos e lattes. Perfeito para estabelecimentos com volume de serviço médio, onde a rapidez e a consistência na textura da espuma são essenciais para a satisfação do cliente e para

agilizar o atendimento durante os picos de movimento.

Espumador de Leite — Principais Vantagens

Produz uma espuma fina e cremosa em apenas alguns segundos, agilizando o serviço em momentos de maior afluência. A base independente rotativa a 360° facilita o enchimento e o despejo, enquanto o funcionamento silencioso e o apagado automático garantem conforto e segurança operacional. O indicador luminoso que sinaliza se a leite está quente ou fria simplifica o processo de confeitura das bebidas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de leite para espumar?

A capacidade máxima para espumar é de 115 ml.

Este espumador aquece o leite?

Sim, possui uma capacidade de aquecimento de 240 ml, permitindo preparar bebidas quentes.

O equipamento desliga-se automaticamente?

Sim, este espumador de leite conta com um sistema de apagado automático para maior segurança e eficiência energética.

Qual o material de fabrico?

Os dados fornecidos não especificam o material de fabrico, mas as dimensões e peso sugerem um design compacto e funcional.

Este espumador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, cafeterias, roulotes e outros estabelecimentos de restauração com serviço de bebidas quentes e onde a rapidez na preparação é valorizada.