

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



Espumador de Leite Elétrico 250ml 600W para Bebidas Quentes

Informacoes do Produto

SKU:	LA69398	Modelo:	LA69398
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693984

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69398
EAN	8414271693984

Descricao Resumida

Espumador de leite elétrico de 600W para espuma cremosa ou aquecimento rápido. Capacidade de 250ml, ideal para cafés e pastelarias. Controle de temperatura preciso.

Descricao Completa

Crie espuma fina e cremosa em segundos com o espumador de leite magnético Lacor, ideal para bares e pastelarias que procuram elevar a qualidade das suas bebidas quentes. O controle termostático interno garante a temperatura ideal da leite, enquanto a tecnologia magnética assegura um funcionamento eficiente e silencioso para um serviço contínuo durante o rush.

espumador de leite — Características Técnicas

Tensão	220-240 V / 50-60 Hz
Potência	600 W
Capacidade de aquecimento	250 ml
Capacidade de espuma	115 ml
Dimensões (LxPxA)	11,8 x 11,8 x 19,5 cm
Material	Base em Aço Inoxidável e Recipiente de Vidro
Peso	0,9 kg
Inclui Acessórios	2 Batedores (aquecimento e espuma)

Aplicações Profissionais

Ideal para o barista em cafés de 80m² ou para o gestor de pastelaria que necessita de preparar cappuccinos, lattes e outras bebidas à base de leite rapidamente. A sua capacidade de 250ml para aquecimento e 115ml para espuma permite atender à procura de pequenos e médios estabelecimentos, garantindo consistência em cada preparação.

Espumador de Leite Magnético — Principais Vantagens

Este espumador destaca-se pela sua tecnologia magnética, que cria o movimento dos acessórios por atração, garantindo um funcionamento mais suave e duradouro. O recipiente em vidro com base em aço inoxidável, combinado com a tampa hermética e o design ergonómico, oferece durabilidade e facilidade de uso, sendo um diferencial face a modelos menos robustos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de leite que este espumador pode aquecer?

Este espumador tem uma capacidade de aquecimento de 250 ml de leite.

Que tipo de leite é recomendado para obter a melhor espuma?

Para obter a melhor espuma, recomenda-se a utilização de leite meio-gordo ou gordo, fresco e frio. O tipo de leite e a sua temperatura podem afetar a densidade e a estabilidade da espuma.

Este espumador possui certificação CE?

Sim, o equipamento cumpre as normas de segurança e qualidade europeias, possuindo certificação CE.

É fácil de limpar o espumador de leite?

Sim, o recipiente em vidro é facilmente removível e lavável, e os acessórios podem ser limpos após cada uso para garantir a higiene. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter o desempenho ótimo.

Quantos acessórios de batedor vêm incluídos?

Este modelo inclui dois acessórios batedores: um dedicado ao processo de aquecimento e outro específico para a criação de espuma de leite.