

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Extrator de Sumos Profissional 120 Kg/h com Ejeção de Polpa

Informacoes do Produto

SKU:	LA69488	Modelo:	LA69488
Marca:	LACOR	EAN:	8414271694882

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69488
EAN	8414271694882

Descricao Resumida

Extrator de sumos profissional em aço inoxidável, ideal para uso contínuo. Processa 120 kg/h com ejeção automática de polpa, motor potente e fácil limpeza.

Descricao Completa

Equipamento profissional de alta performance com 700W de potência para preparação rápida e contínua de sumos naturais em estabelecimentos de restauração com elevado volume de serviço. Ideal para maximizar a eficiência durante o rush do almoço ou jantar.

liquidificador profissional — Características Técnicas

Potência	700 W
Tensão	220-240 V / 50-60 Hz
Velocidade	3000 r.p.m.
Capacidade Produtiva	120 Kg/h
Capacidade Recipiente Resíduos	6,0 L
Diâmetro Entrada de Comida	9 cm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxPxA)	47,3 x 25,3 x 52,2 cm
Peso	13,2 Kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cafés movimentados, snack-bares e roulotes que necessitam de processar grandes volumes de fruta e vegetais rapidamente. O Gestor de F&B de hotéis pode usar este equipamento para preparar sumos frescos para buffets ou serviço de quartos, garantindo a máxima frescura e nutrição.

Sumos Naturais — Principais Vantagens

Este blender profissional destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade em ambientes de produção intensiva. O seu motor de 700W a 3000 rpm, aliado a uma entrada de 9 cm, permite a extração rápida de sumos com expulsão automática da polpa, otimizando o tempo de serviço e a limpeza.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade produtiva deste liquidificador profissional?

Este equipamento tem uma capacidade produtiva de 120 Kg por hora, ideal para estabelecimentos com elevada procura.

O material deste liquidificador profissional é adequado para uso intensivo?

Sim, a construção é em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e resistência para uso contínuo em cozinhas profissionais.

Este triturador permite a expulsão automática da polpa?

Sim, o design inclui a expulsão automática da polpa, facilitando a preparação de sumos e agilizando o processo de limpeza.

Qual a dimensão da abertura para introdução dos alimentos?

A entrada de comida tem um diâmetro de 9 cm, permitindo processar frutas e vegetais de tamanho considerável sem necessidade de cortes excessivos.

Este robot copo inclui mecanismo de segurança?

Sim, dispõe de um mecanismo de fecho com chave de segurança para garantir a operação segura durante a utilização.