



**Batidora de cóctel Lacor 69111 400W con vaso inoxidable profesional.** Ideal para batidos y cócteles, con velocidad regulable y diseño compacto.

En EquipoH la recomendamos por su potencia y facilidad de uso.

Ideal para bares, cafeterías y hostelería.

## **Catálogo de batidoras profesionales**

La batidora de cóctel Lacor 69111 está diseñada para profesionales que necesitan rapidez, consistencia y facilidad de uso en la preparación de bebidas. Con una potencia de 400W y un rango de velocidad de hasta 15.000 rpm, es una solución eficiente para bares, cafeterías y negocios de hostelería.

### **Características técnicas de la batidora 69111**

- Batidora profesional
- Vaso de acero inoxidable
- Capacidad: 0,6 litros
- Potencia: 400 W

- Velocidad: 10.000 – 15.000 rpm
- Interruptor de velocidad
- Sistema de enganche para vaso
- Ideal para batidos y cócteles
- Medidas: 21 x 15 x 51 cm
- Referencia: 69111

## **¿Necesitas una batidora rápida y fiable para tu barra?**

En un bar o cafetería, no puedes permitirte perder tiempo. Cada pedido cuenta y necesitas equipos que respondan al momento, sin fallos y con resultados consistentes.

## **Batidora Lacor 69111: rendimiento constante para bebidas perfectas**

Esta batidora está diseñada para ofrecer resultados homogéneos en cada uso. Su potencia de 400W permite trabajar con diferentes tipos de bebidas, desde batidos hasta cócteles, con una textura suave y uniforme.

El vaso de acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza, mientras que su sistema de enganche asegura estabilidad durante el uso, algo clave en momentos de alta demanda.

## **Objeción habitual: "Es pequeña"**

Sí, pero está pensada para barra, no para producción masiva. Es rápida, eficiente y perfecta para servicio continuo sin ocupar espacio innecesario.

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir la batidora que realmente necesitas?**

Debes analizar:

- El volumen de servicio
- La potencia del equipo
- El tipo de bebidas que preparas
- La velocidad de trabajo
- La facilidad de limpieza.

En hostelería, la rapidez y la consistencia son clave.

---

**¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una solución práctica y fiable para barras profesionales. Cumple con lo que necesitas: velocidad, potencia y facilidad de uso. Es el tipo de máquina que sabes que no te va a fallar en servicio.

**→ Sobre el fabricante: LACOR**

Lacor es una marca reconocida en equipamiento para hostelería, destacando por ofrecer soluciones funcionales, duraderas y adaptadas al uso profesional.

En EquipoH seleccionamos equipos que aportan valor real en el día a día.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 21x15x51 cm