



Exprimidor profesional Lacor 69283 inox automático de palanca 230W.
Potente, resistente y diseñado para uso intensivo en hostelería.

En EquipoH lo recomendamos por su fiabilidad y facilidad de limpieza.

Ideal para bares, cafeterías y restauración.

Catálogo de exprimidores profesionales

El exprimidor profesional Lacor 69283 está diseñado para ofrecer un rendimiento constante en entornos de alta demanda. Con una potencia de 230W y sistema automático por palanca, permite exprimir cítricos de forma rápida, limpia y eficiente, siendo ideal para bares, cafeterías y restaurantes.

Características técnicas del exprimidor 69283

- Potencia: 230 W
- Velocidad: 980 rpm
- Sistema automático al presionar la palanca
- Cono de acero inoxidable extraíble

- Apto para lavavajillas (hasta 90°C)
- Uso continuo máximo: 30 minutos
- Material: acero inoxidable y aluminio
- Medidas: 28 x 20 x 40 cm
- Referencia: 69283

¿Necesitas rapidez y consistencia en zumos naturales?

En hostelería, especialmente en desayunos o servicio de barra, necesitas equipos que trabajen rápido, sin fallos y que mantengan una calidad constante en cada zumo.

Exprimidor Lacor 69283: potencia y eficiencia en cada servicio

Este exprimidor está pensado para uso intensivo. Su sistema de palanca activa el funcionamiento automáticamente, facilitando el trabajo y reduciendo tiempos en momentos de alta demanda.

El cono de acero inoxidable garantiza durabilidad y una extracción eficiente del zumo, mientras que su diseño permite una limpieza rápida, algo clave en entornos profesionales.

Objeción habitual: "¿Aguanta uso intensivo diario?"

Sí, está diseñado para ello. Su construcción en materiales resistentes y su sistema mecánico robusto lo hacen ideal para servicios continuos.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el exprimidor que realmente necesitas?

Debes analizar:

- La potencia
- El sistema de accionamiento (manual o automático)
- La frecuencia de uso
- La facilidad de limpieza y los materiales.

En hostelería, la rapidez y la durabilidad son fundamentales.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una solución fiable para negocios que trabajan con volumen. Es robusto, eficiente y fácil de mantener. Un equipo que responde en el día a día sin complicaciones.

→ **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): 28x20x40 cm