

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

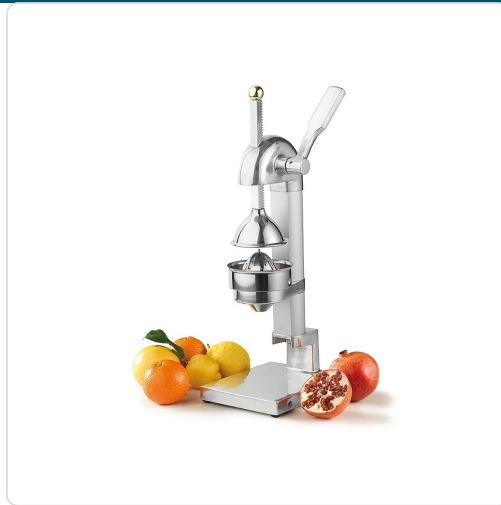


## Espremedor Manual Citrinos Profissional 220x220x490mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2089.001	<b>Modelo:</b>	UD2089.001
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	6 kg	<b>Dimensões:</b>	220 x 220 x 490 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2089.001

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste espremedor manual e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este espremedor manual para citrinos tem dimensões de 220x220x490 mm (largura x profundidade x altura). Devido à sua base estabilizadora, requer um espaço mínimo no balcão que permita o acesso fácil para a extração de sumo e limpeza, sem necessidade de grandes áreas de trabalho adicionais., Q: Este espremedor manual exige algum tipo de instalação elétrica ou hidráulica? A: Não, este espremedor funciona manualmente, não necessitando de qualquer tipo de instalação elétrica ou hidráulica. Está pronto a usar logo após desembalar, ideal para qualquer ambiente profissional., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste espremedor manual? A: A limpeza é simples e rápida, dado que as peças de aperto e o cone são em aço inoxidável e removíveis. Recomenda-se a sua lavagem após cada utilização com água e detergente neutro para garantir a higiene e durabilidade do equipamento. Não necessita de manutenção complexa., Q: Quais os tipos de citrinos que este espremedor consegue processar? A: Este equipamento está desenhado com um cone combinado, permitindo espremer eficazmente uma vasta gama de citrinos, incluindo limões, laranjas e toranjas, otimizando assim a sua versatilidade no uso profissional.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

espremedor manual profissional, espremedor citrinos, equipamento sumo manual hoasca

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12663

**Alt Text Imagens**

Espremedor Manual Sp2016 Vema Espremedor manual de citrinos Sp2016 Vema em aço inoxidável com alavanca, ideal para sumos de laranja e romã.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Espremedor Manual Sp2016 Vema

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

Bar > Utensílios De Bar > Espremedores / Glass Rimmer

**Categorias Secundárias**

BAR E CAFETARIA

**Upsells (SKU | Título)**

MS440.317.009,MS440.317.002

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize sempre citrinos à temperatura ambiente para maximizar a extração de sumo. Frutas frias rendem menos sumo., Corte os citrinos ao meio transversalmente e coloque a parte cortada para baixo no cone para uma extração mais eficaz e completa., Mantenha as peças em aço inoxidável limpas e secas após cada utilização para prevenir a corrosão e assegurar a higiene, prolongando a vida útil do equipamento., Para maior estabilidade durante o uso intensivo, posicione o espremedor numa superfície plana e firme, preferencialmente com antiderrapante.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha, Barman / Chefe de Bar, Diretor de F&B (Food & Beverage)
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Espremedor manual de frutas cítricas para extrair sumo por pressão sem tensão mecânica peças de aperto de aço inoxidável cone combinado para limão, laranja, fruta de uva grande base estabilizadora</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 220x220x490 mm  RPM rpm N  Peso bruto: 6 kg</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRT02CONB
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Bar de Hotel de 5 Estrelas: Num bar de hotel de luxo, onde a apresentação e a qualidade dos cocktails são primordiais, este espremedor permite aos barmen preparar sumos de limão, lima ou laranja frescos para cada bebida, garantindo que os aromas e sabores naturais dos citrinos realçam as criações, sem introduzir amargor de casca ou oxidação precoce, crucial para a consistência e o prestígio da oferta., Pequenos-almoços em Unidades Hoteleiras: Durante o serviço de pequenos-almoços num hotel ou alojamento local, onde a procura por sumo de laranja natural é constante, este espremedor oferece uma solução prática e rápida para extrair grandes quantidades de sumo fresco à vista do cliente, reforçando a perceção de qualidade e atenção ao detalhe. A sua operação silenciosa não perturba o ambiente agradável da sala de refeições., Cozinhas de Restaurantes de Cozinha de Autor: Em restaurantes que primam pela cozinha de autor e pela utilização de ingredientes frescos, o espremedor manual é fundamental para a preparação de molhos, marinadas e sobremesas que exigem sumo de citrinos puro e sem aquecimento. A extração controlada evita a libertação de óleos essenciais amargos da casca, garantindo a acidez e o frescor ideais para as preparações culinárias mais exigentes.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	O Espremedor Manual de Citrinos Profissional é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento de hotelaria ou restauração que valoriza a frescura e qualidade dos sumos. Concebido para uso intensivo, este equipamento robusto permite uma extração eficiente e higiénica de sumo de citrinos, preservando as propriedades organoléticas da fruta e garantindo uma bebida de excelência para o cliente, sem depender de energia elétrica e com manutenção simplificada.

Espremedor manual profissional para citrinos, ideal para uso intensivo. Extrai sumo por pressão de limões, laranjas e toranjas. Construção durável em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### espremedor manual profissional — Espremedor Manual - Principais Vantagens

Este extrator de sumos manual foi concebido para um uso intensivo em ambientes empresariais, assegurando uma extração eficaz e sem esforço de sumo de citrinos. A sua operação sem recurso a tensão mecânica preserva as propriedades naturais da fruta, resultando em sumos frescos e cheios de sabor para os seus clientes, melhorando a oferta do seu estabelecimento.

As peças de compressão em aço inoxidável garantem durabilidade e elevados padrões de higiene, características cruciais em qualquer cozinha ou bar profissional. O design robusto facilita a limpeza e minimiza a necessidade de manutenções, permitindo que a sua equipa se dedique à excelência do serviço e aumente a produtividade.

Com um cone combinado versátil, este aparelho é perfeito para espremer limões, laranjas e toranjas, adaptando-se às diversas exigências do seu negócio. A base estabilizadora confere segurança adicional durante o manuseamento, mesmo em bancadas de trabalho com ritmo acelerado, assegurando a continuidade do serviço e a segurança dos colaboradores. Produza sumos de alta qualidade de forma eficiente e contínua.

### Aplicações Profissionais

Ideal para bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer sumos de citrinos frescos e naturais. A sua alta eficiência é fundamental para a preparação de bebidas, cocktails e até para uso em cozinhas com grandes volumes de trabalho, onde o sumo fresco é um ingrediente indispensável. É excelente para locais com um fluxo de clientes moderado a alto, onde a rapidez e a qualidade da extração são fatores prioritários.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	220x220x490 mm
Peso Bruto	6 kg
Tipo de Extração	Manual por pressão

Característica	Valor
Material das Peças de Aperto	Aço Inoxidável
Cone Compatível	Limão, Laranja, Toranja

## Perguntas Frequentes

---

### **Este espremedor é adequado para uso contínuo em bares movimentados?**

Sim, o seu design resistente e a qualidade dos materiais em aço inoxidável tornam-no ideal para o ritmo intenso de bares e cafés de alta procura. Garante durabilidade e eficiência, mantendo um desempenho constante mesmo em momentos de maior afluência.

### **Qual é a vantagem de um espremedor manual em comparação com um elétrico?**

Um espremedor manual permite uma extração mais suave do sumo, sem aquecimento excessivo, preservando melhor os nutrientes e o sabor natural da fruta. Adicionalmente, é mais silencioso e não requer energia elétrica, sendo perfeito para qualquer tipo de balcão ou área de serviço.

### **A limpeza do equipamento é complicada?**

Não, a purificação é simples e rápida, uma vez que as peças que entram em contacto com a fruta são facilmente removíveis e fabricadas em aço inoxidável. Tal simplifica a limpeza e manutenção, assegurando o cumprimento das normas de higiene.

### **Quais os tipos de citrinos que este espremedor consegue processar?**

Este equipamento foi desenvolvido com um cone combinado, permitindo espremer eficazmente uma vasta gama de citrinos. Inclui limões, laranjas e toranjas, otimizando assim a sua versatilidade no uso profissional em diversos contextos gastronómicos.

### **Quais são as dimensões deste espremedor manual e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

Este espremedor manual para citrinos tem dimensões de 220x220x490 mm (largura x profundidade x altura). Devido à sua base estabilizadora, necessita de um espaço mínimo no balcão que permita o acesso fácil para a extração do sumo e a sua limpeza, sem exigir grandes áreas de trabalho adicionais.