

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Espremedor Industrial de Cítricos Elétrico 300W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2089.002	<b>Modelo:</b>	UD2089.002
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	7 kg	<b>Dimensões:</b>	340 x 200 x 310 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2089.002

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este espremedor de cítricos? A: Este espremedor elétrico profissional apresenta dimensões compactas de 200x310x340 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para bancadas e espaços de trabalho em estabelecimentos Horeca, mesmo com área limitada. Verifique sempre o espaço disponível antes da aquisição., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste espremedor? A: O espremedor industrial elétrico de cítricos requer uma tensão de alimentação de 230 V e uma potência de 300 W. É essencial garantir que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza do espremedor é simples e essencial para a higiene alimentar. As partes em contacto com os alimentos são geralmente removíveis para fácil lavagem manual com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que o equipamento está desligado da corrente antes de qualquer operação de limpeza. Consulte o manual de instruções para detalhes específicos de manutenção., Q: Qual é o peso bruto do espremedor e como afeta o transporte e manuseamento? A: O espremedor possui um peso bruto de 7 kg, o que facilita o transporte e o manuseamento durante a instalação ou rearranjo do espaço de trabalho. Embora leve o suficiente para ser móvel, o seu peso assegura também uma boa estabilidade durante a sua utilização profissional diária., Q: Este espremedor inclui garantia ou oferece assistência técnica? A: Sim, todos os equipamentos que comercializamos, incluindo este espremedor industrial, beneficiam da garantia legal em vigor. Para questões de assistência técnica ou em caso de avaria, a nossa equipa está disponível para o ajudar e encaminhar para o serviço de apoio apropriado, garantindo a longevidade do seu investimento.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	espremedor industrial elétrico, espremedor de citrinos profissional, máquina de sumo elétrico
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12665
<b>Alt Text Imagens</b>	Espremedor Econom.sp2024r Vema Espremedor de citrinos elétrico Vema SP2024R em aço inoxidável para sumos naturais, design profissional e compacto.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Espremedor Econom.sp2024r Vema
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	BAR E CAFETARIA > Máquinas de Sumo de Laranja

<b>Categorias Secundárias</b>	BAR E CAFETARIA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS440.317.009,MS440.317.002,MS440.317.011
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize sempre cítricos frescos e maduros para otimizar a extração de sumo e garantir o melhor perfil de sabor e aroma., Realize a limpeza do equipamento imediatamente após cada período de utilização intensiva para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a higiene e longevidade dos componentes., Posicione o espremedor numa superfície estável e de fácil acesso para o operador, minimizando o esforço físico e acelerando o processo de espremer., Considere a pré-seleção e calibração dos cítricos por tamanho para uniformizar o processo de espremer e maximizar a eficiência da extração.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha/Subchef, Responsável de Bar/Barman Chefe, Gestor de Alimentos e Bebidas (F&B Manager)
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Espremedores elétricos de frutas cítricas para uso profissional</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 200x310x340 mm  RPM rpm N  Peso bruto: 7 kg  Potência: 300 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRMF7504E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Pequenos-almoços em Hotéis e Resorts: Durante o serviço de pequeno-almoço, a procura por sumo de laranja fresco é elevada. Este espremedor permite que as equipas de cozinha ou sala preparem grandes volumes de sumo de forma rápida e consistente, garantindo que os hóspedes recebam sempre uma bebida de qualidade superior, sem atrasos ou interrupções no serviço., Bares de Hotel e Restaurantes de Cozinha Mediterrânica: Em bares de hotel, para a criação de cocktails com base cítrica, ou em restaurantes que valorizam a frescura dos ingredientes, o espremedor garante o fornecimento constante de sumo de limão, lima ou laranja, essencial para a preparação de bebidas e molhos. A sua rapidez minimiza o tempo de espera e maximiza a produtividade da equipa de bar ou cozinha., Cafetarias e Pastelarias com Serviço Take-Away: Em estabelecimentos com grande volume de vendas de sumos naturais para consumo no local ou take-away, a eficiência é crucial. Este equipamento permite que os operadores preparem sumos na hora, mantendo a frescura e o sabor, e agilizando o atendimento ao cliente, fator determinante para a satisfação e fidelização.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	O Espremedor Industrial Elétrico de Cítricos de 300W é uma ferramenta indispensável para qualquer operação de hotelaria e restauração que preza pela qualidade e frescura dos seus sumos. Concebido para um desempenho robusto e contínuo, este equipamento garante uma extração eficiente e rápida, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima rentabilidade na oferta de bebidas naturais, mesmo em picos de serviço.

## Descricao Resumida

Espremedor elétrico de cítricos de 300W, ideal para uso profissional em bares e cafeterias. Medidas: 200x310x340 mm.

## Descricao Completa

### Espremedor de Cítricos — Principais Vantagens

Concebido para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, este aparelho de sumos elétrico garante uma extração eficiente e rápida de sumos de frutas frescas. A sua construção robusta e o motor potente de 300W asseguram durabilidade e desempenho contínuos, mesmo em operações com alto volume de trabalho. Com um design que minimiza o esforço do operador, facilita a preparação de bebidas naturais, contribuindo para a satisfação do cliente e a otimização dos processos internos. A facilidade de limpeza é um fator chave, permitindo uma higiene impecável e rápida entre utilizações.

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer bar, cafeteria ou cozinha profissional que valorize a qualidade e a frescura dos seus produtos, sem comprometer a eficiência ou a rentabilidade. O seu estabelecimento pode beneficiar significativamente da agilidade na preparação de bebidas e aperitivos.

### Aplicações Profissionais

Ideal para bares de hotéis, restaurantes, cafeterias, pastelarias e buffets que necessitam de preparar grandes quantidades de sumo de laranja, limão ou toranja fresco. O seu desempenho consistente torna-o apto para serviços de pequeno-almoço, bares de sumos e qualquer estabelecimento profissional que deseje oferecer bebidas naturais de alta qualidade aos seus clientes.

Este aparelho versátil é perfeito para a preparação de refrescos matinais em hotéis, cocktails distintos em bares noturnos e sumos energéticos em cafeterias movimentadas. Adicionalmente, pode ser um pilar em pastelarias que procuram diferenciar-se com ofertas de bebidas naturais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	340x200x310 mm
Potência	300 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Peso Bruto	7 kg

## Perguntas Frequentes

### **Este espremedor é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?**

Sim, foi projetado especificamente para um desempenho robusto e contínuo, adaptando-se às necessidades de estabelecimentos com alto volume de serviço. A sua durabilidade garante uma operação fiável mesmo nos períodos de maior afluência.

### **Qual o tipo de frutas que este espremedor pode processar?**

É ideal para espremer frutas cítricas como laranjas, limões e toranjas, otimizando a extração de sumo. O design otimizado assegura a máxima eficiência na extração de sumo destas frutas.

### **Quais as dimensões e o espaço necessário para este espremedor de cítricos?**

Este espremedor elétrico profissional apresenta dimensões compactas de 200x310x340 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para bancadas e espaços de trabalho em estabelecimentos profissionais, mesmo com área limitada. É sempre aconselhável verificar o espaço disponível antes da aquisição.

### **Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste espremedor?**

O espremedor industrial elétrico de cítricos requer uma tensão de alimentação de 230 V e uma potência de 300 W. É essencial garantir que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento?**

A limpeza do espremedor é simples e essencial para a higiene alimentar. As partes em contacto com os alimentos são geralmente removíveis para fácil lavagem manual com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que o equipamento está desligado da corrente antes de qualquer operação de limpeza e consulte sempre o manual de instruções para detalhes específicos de manutenção.