

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 de Citrinos Elétrico 70W Profissional 210x240x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.019	Modelo:	UD2089.019
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	210 x 240 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.019

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste espremedor de citrinos elétrico? A: Este espremedor de citrinos elétrico possui dimensões compactas de 210x240x300 mm (largura x profundidade x altura), ideal para qualquer espaço profissional, mesmo em balcões com área limitada., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este espremedor? A: O espremedor de citrinos elétrico requer uma tensão de 230V e uma potência de 70W, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais padrão. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica apropriada., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste espremedor de citrinos? A: A limpeza é simplificada graças ao seu reservatório removível em aço inoxidável e aos cones de policarbonato, que podem ser facilmente lavados. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este espremedor inclui cones para diferentes tipos de citrinos? A: Sim, este espremedor de citrinos elétrico vem equipado com um cone combinado, desenhado para extrair sumo eficientemente de limões, laranjas e toranjas, proporcionando versatilidade na sua operação.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	espremedor citrinos elétrico, máquina sumo laranja profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12681
Alt Text Imagens	Espremedor Citrinos Sup.econ.sp2061 Vema Espremedor de citrinos elétrico SP2061 Vema em aço inoxidável com dois cones espremedores para sumo natural.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Espremedor Citrinos Sup.econ.sp2061 Vema
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Espremedores / Glass Rimmer
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.009,MS440.317.002

Uso Profissional - Dicas	<p>Posicione o espremedor numa área de fácil acesso, mas discreta, para otimizar o fluxo de trabalho e minimizar o ruído na área de atendimento ao cliente., Utilize sempre citrinos à temperatura ambiente para maximizar a extração de sumo; citrinos frios rendem menos sumo., Realize a limpeza do reservatório e cones de policarbonato após cada período de uso intensivo para evitar a acumulação de polpa e garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento., Inspeccione regularmente o cone combinado para identificar desgastes e assegurar que a extração permanece eficiente e sem resíduos indesejados no sumo.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Bar/Barman, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria, Chefe de Cozinha de Hotel</p>
Descrição Curta Original	<p><p>reservatório removível de aço inoxidável;cone combinado para limão, laranja, uva;cone de policarbonato</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 210x240x300 mm
 RPM N rpm
 Peso bruto: 5 kg
 Potência: 70 w</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRPR7508E,HRPR2F7508E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Pequenos-almoços de Hotel e Buffets: Em hotéis, o espremedor permite a preparação rápida de grandes volumes de sumo de laranja fresco para o serviço de pequeno-almoço. A sua eficiência assegura que os hóspedes têm acesso a sumo natural de alta qualidade, minimizando o tempo de espera e a intervenção da equipa, mesmo em picos de afluência., Bares de Cocktails e Esplanadas: Para mixologistas e barmen, a capacidade de extrair sumo de limão, lima e laranja na hora é crucial para a confeção de cocktails. Este espremedor garante a frescura e a acidez exata necessárias para bebidas como Mojitos, Margaritas ou Caipirinhas, elevando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente., Cafeterias e Pastelarias com Serviço de Almoço: Em cafeterias e pastelarias, o equipamento é fundamental para oferecer sumos naturais como acompanhamento a refeições leves ou lanches. A rapidez de extração permite uma resposta eficaz a pedidos de última hora, contribuindo para a rentabilidade do serviço de bebidas e para a perceção de frescura dos produtos oferecidos.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>O espremedor de citrinos elétrico 230V - 70W é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento Horeca que valorize a frescura e a eficiência na produção de sumos. Concebido para uso intensivo, este equipamento robusto garante uma extração rápida e consistente de sumos de citrinos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade da bebida servida ao cliente. A sua construção durável e a facilidade de higienização tornam-no um ativo indispensável para manter os mais elevados padrões operacionais.</p>

Espremedor de citrinos elétrico 70W, com reservatório removível em aço inoxidável e cones combinados para limão, laranja e toranja. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Desenhado para estabelecimentos de hotelaria e restauração, este aparelho otimiza a produção de sumos naturais de forma contínua e eficaz. Equipado com um motor de 70W, assegura um desempenho fiável, suportando o ritmo exigente das cozinhas profissionais e balcões de atendimento, onde a rapidez e a qualidade são essenciais para a satisfação do cliente.

A sua robustez e facilidade de manutenção são características distintivas, contribuindo para a preservação dos mais altos padrões de higiene. Este equipamento é uma adição de valor para bares, cafés e restaurantes, combinando um design compacto com uma operação simples, permitindo a maximização da produção sem comprometer o espaço disponível ou a facilidade de uso.

espremedor citrinos elétrico — Espremedor de Sumos — Principais Vantagens

- **Extração Eficiente:** Concebido para otimizar o processo de extração, garante a obtenção rápida de sumos frescos e nutritivos de diversos citrinos.
- **Durabilidade:** A construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram uma longa vida útil do equipamento, mesmo em ambientes de utilização intensiva.
- **Higiene Simplificada:** Reservatório removível em aço inoxidável e cones de policarbonato facilitam a limpeza diária, cumprindo rigorosos requisitos sanitários.
- **Versatilidade de Uso:** Cones combinados adequados para limões, laranjas e toranjas, oferecendo flexibilidade na preparação de bebidas.
- **Design Compacto:** As suas dimensões reduzidas permitem a integração perfeita em qualquer balcão ou área de trabalho, otimizando o espaço.

Aplicações Profissionais

- **Pequenos-almoços de Hotel e Buffets:** Em hotéis, este extrator permite a preparação célere de grandes volumes de sumo de laranja fresco para o serviço de pequeno-almoço. A sua eficiência assegura que os hóspedes têm acesso a sumo natural de alta qualidade, minimizando o tempo de espera e a intervenção da equipa, mesmo em picos de afluência.
- **Bares de Cocktails e Esplanadas:** Para mixologistas e barmen, a capacidade de gerar sumo de limão, lima e laranja na hora é crucial para a confeção de cocktails. Este aparelho garante a frescura e a acidez exata necessárias para bebidas como Mojitos, Margaritas ou Caipirinhas, elevando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.
- **Cafetarias e Pastelarias com Serviço de Almoço:** Em cafetarias e pastelarias, o equipamento é fundamental para oferecer sumos naturais como acompanhamento a refeições

leves ou lanches. A rapidez de extração permite uma resposta eficaz a pedidos de última hora, contribuindo para a rentabilidade do serviço de bebidas e para a percepção de frescura dos produtos oferecidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	210x240x300 mm
Potência	70 W
Tensão	230 V
Peso Bruto	5 kg
Reservatório	Removível, aço inoxidável
Cones	Combinado para limão, laranja, toranja; Policarbonato

Perguntas Frequentes

Q: Que tipos de citrinos posso espremer com este equipamento?

R: Este espremedor é versátil, permitindo a extração de sumo de limões, laranjas e toranjas, graças ao seu cone combinado projetado para se adaptar a diferentes tamanhos de fruta.

Q: A limpeza do reservatório é complicada?

R: De modo nenhum. O reservatório em aço inoxidável é facilmente removível, simplificando significativamente as operações de limpeza e garantindo a manutenção de elevados padrões de higiene no seu estabelecimento.

Q: Este espremedor de citrinos elétrico é adequado para um uso intensivo diário?

R: Sim, com um potente motor de 70W e uma construção robusta, este espremedor foi concebido para otimizar operações contínuas e suportar o uso intensivo exigido em ambientes profissionais como bares, cafés e restaurantes.

Q: Quais as dimensões exatas deste espremedor de citrinos elétrico?

R: Este espremedor de citrinos elétrico possui dimensões compactas de 210x240x300 mm (largura x profundidade x altura), ideal para qualquer espaço profissional, mesmo em balcões com área limitada.

Q: Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este aparelho?

R: O espremedor requer uma tensão de 230V e uma potência de 70W, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais padrão. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica apropriada para iniciar a utilização.