

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Centrifugador Profissional de Sumos 280x350x500h mm Elétrico 400W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.040	Modelo:	CENTRIFUGADOR CE 2047/E SEM COPO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CENTRIFUGADOR CE 2047/E SEM COPO

Descricao Resumida

Centrifugador de sumos elétrico profissional com 400W de potência e dimensões de 280x350x500h mm. Ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

centrifugador de sumos profissional — Centrifugador Profissional de Sumos — Principais Vantagens

Este centrifugador de sumos foi concebido para atender às exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo a extração rápida e eficiente de sumos frescos. A sua construção robusta e motor potente de 400W asseguram um desempenho contínuo e fiável mesmo em ambientes de uso intensivo.

Com um design que facilita a limpeza e a manutenção, este equipamento é ideal para estabelecimentos que valorizam a higiene e a otimização do tempo. Desfrute da extração de sumo de frutas e vegetais sem sementes e bagaços, proporcionando uma experiência de bebida superior para os seus clientes.

Aplicações

Perfeito para bares, cafetarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que desejam oferecer sumos naturais e frescos aos seus clientes. A sua capacidade de processamento é adequada para estabelecimentos com volume médio a alto de produção de bebidas, assegurando sempre qualidade e rapidez no serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	280x350x500h mm
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	11 kg
Potência	400 W
Tensão	230 V