

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espremedor de Citrinos Elétrico Profissional 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.050	Modelo:	ESPREDADOR EC.MAN.SP2067 JOLLY ABS/M
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ESPREDADOR EC.MAN.SP2067 JOLLY ABS/M

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos elétrico profissional, 70W, 230V. Reservatório de aço inoxidável e cone combinado para diversos citrinos. Ideal para bares e cafeterias.

Descrição Completa

Espremedor de Citrinos Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior deste espremedor de citrinos elétrico, concebido para atender às exigências de estabelecimentos profissionais como bares, restaurantes e hotéis. Com a sua operação robusta e design inteligente, garante uma extração rápida e eficaz de sumo, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade das bebidas servidas. É a escolha ideal para quem procura durabilidade e desempenho contínuo.

Equipado com um reservatório removível em aço inoxidável e um cone combinado versátil, este espremedor adapta-se facilmente a diferentes frutas, desde limões a laranjas e uvas. A facilidade de limpeza e a resistência dos materiais são características chave que asseguram a higiene e longevidade do equipamento, essenciais em qualquer ambiente de restauração.

A pensar na praticidade do dia a dia, o seu design compacto permite uma integração harmoniosa em qualquer balcão de bar ou cozinha, sem comprometer o espaço. A potência e a tensão adequadas garantem um funcionamento estável e energeticamente eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais sem sacrificar a performance.

Aplicações

Este espremedor é indispensável em bares de hotéis, cafeterias, restaurantes com serviço de pequeno-almoço e pastelarias que necessitam de sumo fresco e natural em volume. É igualmente adequado para cozinhas industriais ou espaços de catering que requerem a preparação rápida de bebidas ou ingredientes à base de citrinos para culinária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	210x240x300 mm
Peso Bruto	5 kg
Potência	70 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Acessórios	Reservatório removível de aço inoxidável; Cone combinado para limão, laranja, uva; Cone de policarbonato