

# 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 S40 – Aço Inoxidável 350W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2800.520	<b>Modelo:</b>	ESPRESSADOR S40
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ESPRESSADOR S40

### Descricao Resumida

Espremedor de citrinos elétrico semiautomático S40, em aço inoxidável, com 350W de potência. Ideal para uso profissional em HORECA, fácil de usar e limpar, com capacidade para diferentes tamanhos de fruta.

## Descricao Completa

### Espremedor de Citrinos Elétrico S40 — Principais Vantagens

O Espremedor de Citrinos Elétrico S40 é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram eficiência e durabilidade na preparação de sumos frescos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este equipamento foi concebido para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais, garantindo um desempenho excepcional e uma longa vida útil.

Com um motor elétrico ventilado e potência de 350W, o Espremedor S40 assegura a extração rápida e eficaz do sumo de todos os tipos de citrinos. A sua operação semiautomática, ativada pela pressão da fruta, simplifica o processo e otimiza o tempo de serviço. É um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela qualidade e rapidez.

A pensar na higiene e manutenção, este espremedor possui um cone e um tanque removíveis, que facilitam a limpeza diária e garantem a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A inclusão de dois cones de diferentes tamanhos permite adaptar o equipamento a diversas frutas, maximizando a versatilidade e a produção.

### Aplicações

Este espremedor é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo bares, cafés, hotéis, restaurantes, pastelarias e cozinhas industriais. É ideal para preparar grandes volumes de sumo de citrinos, desde laranjas e limões a toranjas, servindo como um equipamento indispensável para pequenos-almoços, brunches, cocktail bars e buffets.

A sua robustez e facilidade de operação tornam-no apropriado para locais com elevada procura, onde a rapidez na preparação e a consistência da qualidade são cruciais. É uma ferramenta essencial para qualquer negócio que pretenda oferecer sumos naturais e frescos aos seus clientes, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	180x220x335 mm
<b>Potência</b>	350 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Bruto</b>	8,6 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Operação</b>	Semiautomática
<b>Cones</b>	2 (para diferentes tamanhos de fruta)