

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

Espremedor Automático de Citrinos 25 Frutos/Minuto F50

Informacoes do Produto

SKU:	CHF50	Modelo:	F50
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	470 x 370 x 735 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	F50
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Espremedor automático de citrinos em aço inoxidável com capacidade de 25 frutos por minuto e diâmetro máximo de 85mm. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

espremedor automático citrinos — Sumos Frescos — Principais Vantagens

Este extrator de sumos automático foi concebido para estabelecimentos exigentes que pretendem oferecer aos seus clientes bebidas naturais e frescas. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe robustez e uma durabilidade excecional, essenciais em ambientes de restauração e hotelaria com elevado nível de utilização. Além da performance, o seu design inovador permite que o processo de extração seja visível, transformando a preparação do sumo num espetáculo para o consumidor, o que se revela um verdadeiro atrativo para o seu negócio.

O manuseamento e a manutenção deste equipamento são notavelmente simples, facilitando o dia a dia da sua equipa e garantindo a máxima higiene. O sistema de espremedura com pressão controlada assegura que apenas o sumo é extraído, evitando o contacto com a casca que poderia libertar óleos e acidez indesejados, resultando num sumo consistentemente doce e com sabor genuíno.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ritmo acelerado do setor, este espremedor de citrinos é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que servem um volume considerável de sumos diariamente. É perfeito para restaurantes, cafés, cafetarias, lojas de sumos, hotéis, espaços de restauração rápida e padarias que desejam elevar a qualidade da sua oferta e satisfazer os paladares mais exigentes. A sua eficiência e a qualidade do sumo produzido contribuem para a excelência do serviço, fidelizando clientes e aumentando a rentabilidade do seu empreendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Alimentador	7 peças
Produção	25 frutos/minuto
Diâmetro Máximo da Fruta	85 mm

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Potência	300 W
Peso	36 kg
Dimensões (LxPxA)	470x370x735 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste espremedor?

O espremedor possui uma capacidade de produção eficiente, sendo capaz de processar até 25 frutos por minuto, ideal para responder à procura em períodos de pico no seu estabelecimento.

2. Qual o diâmetro máximo das frutas que pode processar?

Pode processar frutos com um diâmetro máximo de 85 mm, o que abrange a maioria das laranjas e outros citrinos comuns utilizados na preparação de sumos naturais.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do espremedor foi pensado para maximizar a facilidade de utilização e limpeza. Os componentes em aço inoxidável e o sistema intuitivo permitem uma higienização rápida e eficaz.

4. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É altamente recomendado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais como restaurantes, cafés, hotéis e lojas de sumos, especialmente aqueles que servem mais de 30 sumos diários, garantindo eficiência e qualidade.

5. Como é que o sistema de espremedura evita o sabor amargo da casca?

O sistema de espremedura exclusivo utiliza pressão controlada, que extrai o sumo sem entrar em contacto com a casca. Esta tecnologia impede a libertação de óleos essenciais e acidez da casca, resultando num sumo mais doce e natural.