

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

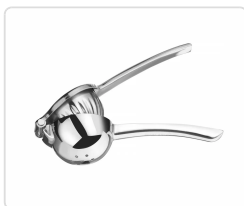


Espremedor de Citrinos Manual Profissional: Ferro Fundido e Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE695906	Modelo:	HE695906
Marca:	Bar up	EAN:	8711369695906

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Bar up
Modelo	HE695906
EAN	8711369695906

Descricao Resumida

Obtenha sumos frescos e silenciosamente com este espremedor manual robusto. Estrutura em ferro fundido, componentes em inox laváveis. Dimensões 288x182x395mm.

Descricao Completa

Garanta a máxima frescura em sumos de citrinos com este espremedor manual robusto, concebido para operações de bar e cafetaria que exigem eficiência sem ruído. A sua construção em ferro fundido e aço inoxidável 18/8 assegura durabilidade e uma higiene impecável para o serviço contínuo.

espremedor citrinos manual — Espremedor de citrinos manual profissional —
Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Equipamento	Espremedor de Citrinos Manual
Dimensões (LxPxA)	288 x 182 x 395 mm
Peso Líquido	6,33 kg
Material da Estrutura	Ferro fundido com revestimento epóxi
Material do Copo de Prensa	Liga de Alumínio
Material do Copo de Sumo e Filtro	Aço inoxidável 18/8

Limpeza	Peças removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça
Operação	Manual, silenciosa

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou café que privilegia sumos naturais no menu e valoriza um ambiente tranquilo, este equipamento permite a produção de bebidas frescas ao momento, sem perturbar a clientela ou o serviço. É igualmente ideal para roulotes e food trucks, onde a ausência de eletricidade e a facilidade de limpeza são cruciais para a agilidade operacional durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta com estrutura em ferro fundido e copo de sumo em aço inoxidável 18/8 confere a este espremedor uma longevidade superior, suportando o uso diário em cozinhas profissionais. A facilidade de desmontagem e a possibilidade de lavar as peças na máquina de lavar loiça asseguram uma higiene exemplar, em conformidade com as normas, e uma manutenção simplificada que poupa tempo à equipa. Além disso, a sua operação manual e silenciosa é um trunfo valioso para espaços onde o ambiente é um fator decisivo, como cafetarias e pequenos bares.

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção ideal para este espremedor manual??

Este espremedor é otimizado para uma produção moderada e contínua, ideal para o serviço de pequenos-almoços e lanches em cafés, snack-bares ou para a preparação de sumos frescos à medida em bares. A sua eficiência manual garante sumos sempre frescos sem a necessidade de grande volume de operação contínua.

2. Como devo realizar a limpeza e manutenção deste espremedor??

A limpeza é simplificada, uma vez que o copo de pressão, o copo de sumo e o coador são facilmente removíveis e podem ser lavados diretamente na máquina de lavar loiça. Para a estrutura em ferro fundido, recomenda-se uma limpeza com pano húmido e detergente suave para preservar o revestimento epóxi.

3. Este espremedor de citrinos necessita de ligação elétrica para funcionar??

Não, este é um espremedor de citrinos manual. A sua operação não requer qualquer tipo de ligação elétrica, tornando-o ideal para locais sem acesso a tomadas, como roulotes, ou para quem procura uma solução totalmente silenciosa e independente de energia.

4. Quais os materiais utilizados na construção para garantir a sua durabilidade??

A sua robustez é garantida pela estrutura em ferro fundido com revestimento em pó epóxi, um copo de prensa em liga de alumínio resistente e um copo de sumo e filtro em aço inoxidável 18/8. Esta combinação de materiais de alta qualidade assegura uma longa vida útil em ambientes exigentes.

5. Posso utilizar este equipamento para espremer outros tipos de fruta??

Este espremedor foi concebido especificamente para citrinos, como laranjas, limões e limas, devido ao formato do copo de prensa e do filtro. A sua utilização com outros tipos de fruta pode não ser eficaz ou poderá danificar o equipamento.