

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 Citrinos Elétrico 230W - 210x330x(H)585mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE221099	Modelo:	HE221099
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221099

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE221099
EAN	8711369221099

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos elétrico robusto com 230W, ideal para extração rápida de sumos em bares e cafeterias. Taça e cone em aço inoxidável, fácil de limpar.

Descricao Completa

Este espremedor de citrinos elétrico, com 230W de potência, foi concebido para extrair sumo de forma eficiente e contínua em ambientes profissionais, garantindo uma operação segura e higiénica.

espremedor de citrinos elétrico — Espremedor Citrinos — Características Técnicas

Potência	230 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	210x330x585 mm
Velocidade (RPM)	980/min
Material Taça e Cone	Aço inoxidável
Funcionalidades	Alavanca, proteção antisalpicos
Peso Líquido	8.71 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a produção rápida de sumos naturais em cafés, pastelarias, snack-bares, restaurantes de bairro, hotéis, roulotes e cantinas. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no adequado para ambientes com elevado volume de serviço, como bares de sumos e esplanadas.

Espremedor Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua operação intuitiva com alavanca, que minimiza o esforço do operador. A construção em aço inoxidável da taça e do cone assegura durabilidade e facilita a higienização, enquanto a proteção antisalpicos mantém a área de trabalho limpa. A velocidade de 980 RPM garante uma extração eficiente do sumo.

Este espremedor é adequado para uso contínuo em estabelecimentos movimentados?

Sim, a sua construção robusta e motor de 230W, juntamente com a velocidade de 980 RPM, tornam-no ideal para a produção contínua de sumos em ambientes profissionais com alta procura.

Quais são as vantagens do aço inoxidável nos componentes?

O aço inoxidável na taça e no cone garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a taça e o cone são removíveis e fabricados em aço inoxidável, o que simplifica significativamente a sua lavagem e desinfeção após cada utilização.

Este espremedor possui alguma funcionalidade para evitar salpicos?

Sim, o equipamento integra uma proteção antisalpicos, que ajuda a manter a área de trabalho limpa e minimiza o desperdício durante a extração do sumo.

Qual o tipo de citrinos que pode ser espremido?

Este espremedor é versátil e adequado para espremer diversos tipos de citrinos, como laranjas, limões, limas e toranjas, graças ao seu cone otimizado.