

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Espremedor de Citrinos Manual para Limões em Alumínio, 220mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE592052	Modelo:	592052
Marca:	BarUp	EAN:	8711369592052

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	592052
EAN	8711369592052

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos manual em alumínio lacado para limões. Obtenha sumo fresco de forma rápida e eficiente. Dimensões: 220x74x47mm. Ideal para profissionais.

Descricao Completa

Obtenha sumo fresco de limão de forma eficiente e rápida com este espremedor manual, uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais e balcões de bar. Construído em liga de alumínio lacado, assegura durabilidade e higiene no uso diário.

espremedor de limão manual — espremedor de citrinos manual — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	220 x 74 x 47 mm
Peso Líquido	0,178 kg
Peso Bruto	0,18 kg
Material	Liga de alumínio com revestimento lacado
Cor	Amarelo
Aplicação	Espremer limões

Aplicações Profissionais

Essencial para o Barman que necessita de sumo de limão fresco para cocktails e bebidas no rush do serviço, ou para o Chef de cozinha que otimiza a mise en place de molhos e vinagretes. Este

utensílio robusto é ideal para pastelarias, snack-bares e roulotes, garantindo frescura constante dos ingredientes em qualquer contexto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em liga de alumínio com revestimento lacado confere a este espremedor uma durabilidade superior face a alternativas plásticas, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais. O seu design ergonómico e a simplicidade de operação garantem uma extração de sumo eficiente e sem esforço, essencial para manter a qualidade e o sabor dos seus pratos e bebidas. É uma solução higiénica e compacta, fácil de guardar e limpar após cada utilização, contribuindo para a organização da bancada e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este espremedor de citrinos??

Após cada utilização, lave o espremedor com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque imediatamente para preservar o revestimento lacado e evitar a acumulação de resíduos, garantindo a sua longevidade.

Este espremedor de citrinos é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais??

É ideal para qualquer estabelecimento que necessite de sumo de limão fresco em pequenas ou médias quantidades, como snack-bares, cafés, roulotes, bares de cocktails e restaurantes que valorizam a agilidade na preparação e a frescura dos ingredientes.

Qual a vantagem do material de liga de alumínio lacado??

A liga de alumínio confere leveza e resistência à corrosão, enquanto o revestimento lacado adiciona durabilidade extra e facilita a limpeza, protegendo o utensílio contra o desgaste do uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Posso utilizar este espremedor para outros citrinos além de limões??

Embora seja concebido especificamente para limões, pode ser usado para limas de tamanho similar. No entanto, o seu design é otimizado para o diâmetro e formato dos limões, garantindo a máxima eficiência para este fruto.

Este espremedor manual oferece que nível de eficiência comparado a um elétrico??

Para pequenas quantidades e uso pontual, oferece uma eficiência excelente e rápida, sem a necessidade de energia elétrica. É perfeito para um controlo preciso da quantidade de sumo, crucial na confeção de bebidas e pratos específicos.