

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Espremedor de Limões Manual em Alumínio para Bar e Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	IB782310	Modelo:	782310
Marca:	IBILI	EAN:	8411922439977

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	782310
EAN	8411922439977

Descricao Resumida

Espremedor de limões manual em alumínio robusto, ideal para extração rápida e eficiente de sumo fresco em ambientes de bar e cozinha profissional.

Descricao Completa

Equipamento manual essencial em qualquer balcão de bar ou cozinha profissional para extrair sumo de citrinos de forma rápida e eficiente. Ideal para preparar cocktails, molhos e temperos.

espremedor de limões — Características Técnicas

Material	Alumínio
----------	----------

Aplicações Profissionais

Essencial para bares de hotéis e restaurantes, snack-bares e roulotes que servem cocktails e bebidas que requerem sumo de citrinos fresco. O Gestor de F&B de um hotel que procura otimizar a preparação de bebidas e o Chef de um bar de cocktails que necessita de rapidez no serviço encontram neste utensílio a solução ideal para um mise en place eficiente e para garantir a frescura dos ingredientes.

Espremedor Manual — Principais Vantagens

A construção em alumínio confere a este espremedor manual de citrinos leveza e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. O seu design simples e robusto assegura uma operação fácil e rápida, otimizando o tempo de preparação em momentos de maior afluência, como o rush do serviço, sem necessidade de energia elétrica.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste espremedor de limões?

O espremedor é construído em alumínio, o que garante durabilidade e leveza.

Este espremedor requer alguma ligação elétrica?

Não, este é um espremedor manual, ideal para operações sem necessidade de eletricidade adicional.

É adequado para uso em estabelecimentos com grande volume de serviço?

Sim, o seu design robusto e operação manual simplificada são ideais para bares e cozinhas profissionais que necessitam de extrair sumo rapidamente durante o serviço.

Qual a quantidade mínima de compra para este artigo?

A quantidade mínima de encomenda para este espremedor é de 6 unidades.

Este utensílio é fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design simples permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para a manutenção de padrões de higiene em cozinhas profissionais.