

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espremedor de Citrinos Automático Profissional 42x35x77cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0420.545.003	<b>Modelo:</b>	Citron 150
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	42 kg	<b>Dimensões:</b>	420 x 350 x 770 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	Citron 150

### Descricao Resumida

Espremedor de citrinos automático profissional com estrutura em aço inoxidável, design elegante e compacto para produção eficiente de sumo fresco.

## Descricao Completa

### Espremedor Automático — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior deste espremedor de citrinos automático, concebido para atender às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua robustez, aliada a um funcionamento suave, garante uma produção contínua de sumo fresco, ideal para satisfazer a procura a qualquer momento. A superfície lisa e o aço inoxidável asseguram uma limpeza rápida e eficaz, crucial para manter os mais altos padrões de higiene no seu espaço.

Este equipamento distingue-se pela capacidade de separar eficazmente o sumo dos resíduos, proporcionando uma bebida pura e deliciosa. O design compacto e elegante permite a sua integração harmoniosa em qualquer ambiente profissional, enquanto o interruptor resistente à água e a cobertura com dispositivo de segurança oferecem tranquilidade na operação diária. O sistema de engrenagem automática otimiza a extração, minimizando o desperdício.

### Aplicações Profissionais

Este extrator de citrinos é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, desde cafés e bares a hotéis e restaurantes. A sua elevada capacidade de produção torna-o perfeito para pequenos-almoços, brunches, bufetes e áreas de serviço de bebidas, onde a rapidez e a qualidade do sumo são essenciais. Permite oferecer aos clientes sumos naturais e vitaminados, um diferencial competitivo que valoriza qualquer ementa.

Adequado para empreendimentos com elevado volume de trabalho, este aparelho foi projetado para durar, suportando o uso intensivo diário sem comprometer o desempenho. A sua versatilidade abrange a extração de sumo de laranjas de diferentes dimensões, garantindo que pode servir uma grande variedade de opções de bebidas frescas aos seus consumidores.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	420x350x770 mm
Potência	0.2 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Dimensão Laranja	Ø 60-80 mm
Produção (Laranjas)	20 – 25 /min.
Peso	42 kg
Estrutura	Aço inoxidável e acrílico

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este espremedor é adequado para uso contínuo em ambientes de alta demanda?

Sim, o design robusto e a elevada eficiência deste espremedor automático foram concebidos para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais de alta demanda, como restaurantes e hotéis.

### 2. Qual o tipo de citrinos que este equipamento pode processar?

Este equipamento é ideal para espremer laranjas com um diâmetro entre 60 e 80 mm, garantindo uma extração eficiente e uniforme do sumo.

### 3. A limpeza do espremedor é complicada?

Não, a estrutura em aço inoxidável e as superfícies lisas tornam a limpeza extremamente simples e rápida, essencial para manter a higiene em estabelecimentos comerciais.

### 4. Este espremedor oferece alguma funcionalidade de segurança?

Sim, está equipado com um interruptor resistente à água e uma cobertura com um dispositivo de segurança, assegurando uma operação mais segura para os utilizadores.

### 5. Consigo um sumo sem polpa e sementes?

Com o seu sistema de separação automática, este espremedor garante que o sumo é entregue sem resíduos indesejados, resultando numa bebida pura e agradável.