

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espremedor Automático de Citrinos c/ Torneira Self-service

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0420.545.004A	<b>Modelo:</b>	Super Citron 250
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	540 x 510 x 960 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	Super Citron 250

### Descricao Resumida

Espremedor automático de citrinos com estrutura em aço inoxidável e torneira self-service, ideal para sumos frescos e rápidos em estabelecimentos profissionais.

## Descrição Completa

### Espremedor de Citrinos — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alto volume, este extrator de sumos automático destaca-se pela sua robustez e facilidade de operação. A estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, enquanto o frontal em acrílico resistente permite visualizar o processo de espremedura, apelando aos seus clientes e aumentando o apelo do sumo fresco. Este equipamento é a solução ideal para servir sumos naturais de forma rápida e eficiente.

A sua superfície lisa e anti-corrosiva simplifica significativamente a limpeza diária, um fator crucial em qualquer cozinha profissional. Além disso, a torneira de self-service incorpora um interruptor que ativa automaticamente o alimentador e o mecanismo de espremedura, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o tempo de espera. A elevada eficiência do aparelho garante a separação automática do sumo dos resíduos, proporcionando uma bebida de alta qualidade e sem impurezas.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de sumos é perfeito para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cafetarias movimentadas, restaurantes com serviço de brunch ou qualquer estabelecimento que pretenda oferecer sumos frescos e naturais aos seus clientes com o mínimo esforço. A funcionalidade self-service é particularmente vantajosa para eventos, cantinas e áreas de livre-serviço, onde a autonomia do cliente é valorizada.

A sua capacidade de processar citrinos de forma contínua e higiénica torna-o indispensável para empreendimentos que procuram otimizar a sua oferta de bebidas e melhorar a experiência do consumidor. A construção resistente à água do interruptor garante segurança e fiabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando este espremedor um ativo valioso para o seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painel Frontal	Acrílico

Operação	Automática com torneira self-service
Limpeza	Superfície lisa e anti-corrosiva
Interruptor	Resistente à água
Segurança	Cobertura com dispositivo de segurança
Eficiência	Eleva, separação automática sumo/resíduos
Dimensões (LPA)	540x510x960 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Este espremedor é adequado para todos os tipos de citrinos?**

Sim, o equipamento foi concebido para espremer diversos tipos de citrinos, como laranjas, toranjas e limões, garantindo sempre a máxima extração de sumo e a separação eficaz de resíduos.

### **2. Qual é a manutenção necessária para este extrator de sumos?**

A manutenção é simplificada pela superfície lisa e anti-corrosiva do aparelho. Recomenda-se a limpeza diária das peças removíveis com água e detergente suave, e a verificação regular dos componentes para assegurar o bom funcionamento.

### **3. O sistema self-service é fácil de usar para os clientes?**

Absolutamente. A torneira com interruptor intuitivo permite que os clientes acionem o processo de espremedura de forma simples e segura, sem necessidade de intervenção do operador, ideal para ambientes de self-service.

### **4. Este espremedor de citrinos é eficiente em termos de tempo e produção?**

Sim, a sua funcionalidade automática e elevada eficiência garantem uma produção rápida e constante de sumo fresco, ideal para atender a picos de procura e otimizar o tempo de serviço no seu estabelecimento comercial.

### **5. Quais são os benefícios de ter um espremedor de citrinos automático?**

Um espremedor automático aumenta a produtividade, garante a frescura do sumo, melhora a higiene e oferece uma experiência interativa e conveniente aos clientes, diferenciando o seu negócio no mercado.