

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Centrifugadora de Sumos Profissional em Inox (0.24 kW)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0420.372.001	Modelo:	CM 426
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	4.2 kg	Dimensões:	190 x 310 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CM 426

Descricao Resumida

Centrifugadora profissional de alta performance para sumos de frutas e vegetais, com ejeção automática de polpa e construção em inox.

Descricao Completa

Centrifugadora de sumos profissional — Extração de Sumo – Principais Vantagens

Esta máquina é concebida para a produção contínua de sumos frescos, tanto de frutas como de vegetais, ideal para estabelecimentos com alta demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho constante a longo prazo para o seu negócio.

Com a ejeção automática da polpa, a operacionalidade torna-se mais eficiente, permitindo que a sua equipa se concentre na otimização do serviço ao cliente. A montagem e desmontagem rápida asseguram uma limpeza ágil e higiénica, aspetos cruciais em qualquer ambiente profissional de restauração.

Aplicações Profissionais

Uma centrífuga deste calibre é indispensável em bares, cafetarias, hotéis e restaurantes que valorizam a frescura dos seus produtos e desejam oferecer bebidas naturais e nutritivas. A possibilidade de funcionamento contínuo por 24 horas torna-a perfeita para operações intensivas, como buffets de pequeno-almoço ou serviços de catering.

A versatilidade para processar uma vasta gama de frutas e vegetais permite a criação de ementas variadas e personalizadas, enriquecendo a oferta do seu estabelecimento. Este equipamento contribui para uma melhor experiência do cliente, aumentando a sua satisfação e, consequentemente, a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	190x310x380 mm
Potência	0.24 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz

Característica	Detalhe
Velocidade	6300 rpm
Recipiente para polpa	3.25 l
Peso	4.2 kg

Perguntas Frequentes

Consigo usar a máquina para fazer sumos de frutas e vegetais duros?

Sim, esta extratora de sumos foi desenhada para processar tanto frutas como vegetais mais duros, garantindo uma extração eficiente e de qualidade.

É possível fazer sumos de forma contínua durante um período prolongado?

Com certeza! Esta centrifugadora é construída para operação contínua 24 horas por dia, tornando-a perfeita para exigências de grandes volumes em estabelecimentos movimentados.

A limpeza do equipamento é complicada devido à polpa e aos resíduos?

Não, a limpeza é notavelmente simples. O design permite uma montagem e desmontagem em poucos segundos, facilitando a remoção de resíduos e a higienização completa.

Este equipamento é seguro para o uso em qualquer ambiente de cozinha profissional?

Absolutamente. Inclui um sistema de segurança avançado com manípulo de fecho e paragem automática do motor, assegurando a proteção do operador durante o seu funcionamento.

Qual é a capacidade do recipiente de polpa?

O recipiente de polpa tem uma capacidade generosa de 3,25 litros, o que permite o processamento de grandes quantidades de ingredientes antes de precisar de ser esvaziado.