

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

Centrífuga de Sumos Profissional para Frutas e Vegetais

Informacoes do Produto

SKU:	MS0420.165.001	Modelo:	ES-500
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	14.4 kg	Dimensões:	242 x 495 x 512 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ES-500

Descricao Resumida

Centrífuga profissional de sumos para frutas e vegetais, com ejeção automática da polpa. Ideal para uso intensivo em restauração, 0.7 kW.

Descricao Completa

Centrífuga de sumos profissional — Centrífuga Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para a preparação eficiente de sumos frescos a partir de frutas e vegetais, sendo uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional ou bar. Com um rendimento otimizado e ejeção automática da polpa, simplifica o processo de produção, garantindo sumos de alta qualidade. A construção em alumínio polido e o motor assíncrono com refrigeração a ar asseguram durabilidade e fiabilidade. O tubo alimentador extra-grande permite processar peças maiores, como maçãs inteiras, maximizando a produtividade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e cafetarias que pretendem oferecer sumos naturais e frescos aos seus clientes. A conceção aprimorada facilita a utilização intensiva em ambientes de restauração, onde a velocidade e a eficiência são cruciais. É igualmente adequada para estabelecimentos que visam reduzir o desperdício, aproveitando ao máximo frutas e vegetais, transformando-os em bebidas nutritivas e saborosas. A facilidade de limpeza dos componentes removíveis sem ferramentas torna-a uma solução prática para o dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	242x495x512 mm
Potência	0.7 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Tubo de alimentação	Ø 75 mm
Velocidade	3000 rpm
Peso	14.4 kg
Carroçaria	Alumínio polido

Característica	Valor
Motor	Assíncrono com refrigeração a ar
Funcionalidade	Ejeção automática da polpa
Componentes removíveis	Tampa, cuba, retentor da polpa, filtro (sem necessidade de ferramentas)
Segurança	Manípulo de fecho e paragem do motor

Perguntas Frequentes

A centrífuga é fácil de limpar após o uso?

Sim, a maior parte dos componentes, como a tampa, a cuba, o retentor da polpa e o filtro, são facilmente removíveis sem a necessidade de ferramentas, o que facilita bastante a limpeza e a manutenção e assegura a higienização adequada do equipamento.

Qual o tipo de frutas e vegetais que posso processar?

Graças ao seu tubo alimentador de grande dimensão (Ø 75 mm), é possível processar uma vasta gama de frutas e vegetais, incluindo maçãs inteiras e cenouras, sem a necessidade de pré-corte exaustivo, otimizando o seu tempo de preparação.

Este equipamento é adequado para uso comercial intensivo?

Absolutamente. Com uma robusta carroçaria em alumínio polido e um motor assíncrono com refrigeração a ar, esta centrífuga foi desenhada para resistir ao uso contínuo e às exigências de estabelecimentos de restauração.

Quais são os recursos de segurança integrados?

A segurança do utilizador é uma prioridade, por isso, esta centrífuga integra um manípulo de fecho que garante o correto acoplamento das peças e um sistema de paragem automática do motor, prevenindo acidentes durante a operação.

Qual a diferença entre um sumo feito em centrífuga e um feito em liquidificador?

Uma centrífuga separa o sumo da polpa, resultando num líquido mais puro e sem fibra, mas com menor retenção de nutrientes sensíveis ao calor. Um liquidificador tritura tudo, criando uma bebida mais espessa e rica em fibra, mas com uma textura diferente.