

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Espremedor de Citrinos Manual Alto Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA63914	<b>Modelo:</b>	LA63914
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271639142

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA63914
<b>EAN</b>	8414271639142

### Descricao Resumida

Extraia sumo fresco de citrinos sem polpa ou sementes de forma rápida e eficiente. Ideal para bares e cozinhas profissionais, com design alto e robusto (15x19x39 cm).

## Descricao Completa

Aprimore a sua oferta de bebidas e confeitação com o nosso espremedor de citrinos manual de design alto. Concebido para extrair sumos frescos de limas, limões, laranjas e toranjas de forma eficiente, separa cascas, polpa e sementes para um resultado puro e consistente em qualquer serviço.

### espremedor citrinos manual — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	150 x 190 x 390 mm
<b>Peso</b>	2.39 kg

### Aplicações Profissionais

Este espremedor de citrinos manual é ideal para uma variedade de estabelecimentos. Para o barman que necessita de sumo fresco e rápido para cocktails e bebidas não-alcoólicas no pico do serviço. Perfeito para snack-bares e roulotes que servem bebidas naturais ou preparam molhos e marinadas à base de citrinos, sem depender de eletricidade. Um utensílio valioso em pastelarias e cafés com confeitação, onde o toque de frescura dos citrinos é essencial em sobremesas ou pratos ligeiros.

### Espremedor Citrinos Manual — Pureza e Eficiência

O design robusto e a altura otimizada deste espremedor manual permitem uma alavancagem superior, facilitando a extração máxima de sumo com menor esforço físico. A sua construção garante que o sumo é recolhido sem impurezas indesejadas como sementes, polpa excessiva ou fragmentos de casca, assegurando a qualidade do produto final para o seu cliente. A durabilidade e a facilidade de limpeza tornam-no um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a eficiência da sua mise en place diária.

### Perguntas Frequentes

Que tipo de citrinos posso espremer com este equipamento?

?

Este espremedor manual foi concebido para espremer limas, limões, laranjas e até toranjas. O seu design ergonómico facilita a extração de sumo de diferentes tamanhos de citrinos.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção do espremedor?**

A limpeza é simples. Após cada utilização, desmonte as peças removíveis e lave-as com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque para evitar acumulação de resíduos e garantir a higiene.

#### **É um equipamento resistente para uso diário em ambiente profissional?**

Sim, este espremedor manual é fabricado com materiais robustos, pensados para a intensidade do uso diário em cozinhas e bares profissionais. A sua construção duradoura assegura uma longa vida útil mesmo com utilização contínua.

#### **Qual a vantagem de um espremedor manual em relação a um elétrico?**

Um espremedor manual oferece portabilidade e não requer ligação elétrica, sendo ideal para bancadas com espaço limitado ou operações móveis como food trucks. Permite um controlo preciso da pressão, adaptando-se a diferentes citrinos.

#### **O sumo extraído contém sementes ou polpa?**

Não, este espremedor foi concebido para extrair o sumo de forma a separar eficazmente as sementes e o excesso de polpa. Garante um sumo limpo e puro, ideal para a preparação de bebidas e receitas que exigem consistência.