

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Espremedor Manual Citrinos Profissional 220x220x490mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.001	Modelo:	UD2089.001
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	220 x 220 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.001

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste espremedor manual e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este espremedor manual para citrinos tem dimensões de 220x220x490 mm (largura x profundidade x altura). Devido à sua base estabilizadora, requer um espaço mínimo no balcão que permita o acesso fácil para a extração de sumo e limpeza, sem necessidade de grandes áreas de trabalho adicionais., Q: Este espremedor manual exige algum tipo de instalação elétrica ou hidráulica? A: Não, este espremedor funciona manualmente, não necessitando de qualquer tipo de instalação elétrica ou hidráulica. Está pronto a usar logo após desembalar, ideal para qualquer ambiente profissional., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste espremedor manual? A: A limpeza é simples e rápida, dado que as peças de aperto e o cone são em aço inoxidável e removíveis. Recomenda-se a sua lavagem após cada utilização com água e detergente neutro para garantir a higiene e durabilidade do equipamento. Não necessita de manutenção complexa., Q: Quais os tipos de citrinos que este espremedor consegue processar? A: Este equipamento está desenhado com um cone combinado, permitindo espremer eficazmente uma vasta gama de citrinos, incluindo limões, laranjas e toranjas, otimizando assim a sua versatilidade no uso profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

espremedor manual profissional, espremedor citrinos, equipamento sumo manual horesca

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12663

Alt Text Imagens

Espremedor Manual Sp2016 Vema Espremedor manual de citrinos Sp2016 Vema em aço inoxidável com alavanca, ideal para sumos de laranja e romã.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Espremedor Manual Sp2016 Vema

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Bar > Utensílios De Bar > Espremedores / Glass Rimmer

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.009,MS440.317.002

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre citrinos à temperatura ambiente para maximizar a extração de sumo. Frutas frias rendem menos sumo., Corte os citrinos ao meio transversalmente e coloque a parte cortada para baixo no cone para uma extração mais eficaz e completa., Mantenha as peças em aço inoxidável limpas e secas após cada utilização para prevenir a corrosão e assegurar a higiene, prolongando a vida útil do equipamento., Para maior estabilidade durante o uso intensivo, posicione o espremedor numa superfície plana e firme, preferencialmente com antiderrapante.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Barman / Chefe de Bar, Diretor de F&B (Food & Beverage)
Descrição Curta Original	Espremedor manual de frutas cítricas para extrair sumo por pressão sem tensão mecânica peças de aperto de aço inoxidável cone combinado para limão, laranja, fruta de uva grande base estabilizadora
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 220x220x490 mm RPM rpm N Peso bruto: 6 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRT02CONB
Uso Profissional - Casos de Uso	Bar de Hotel de 5 Estrelas: Num bar de hotel de luxo, onde a apresentação e a qualidade dos cocktails são primordiais, este espremedor permite aos barmen preparar sumos de limão, lima ou laranja frescos para cada bebida, garantindo que os aromas e sabores naturais dos citrinos realçam as criações, sem introduzir amargor de casca ou oxidação precoce, crucial para a consistência e o prestígio da oferta., Pequenos-almoços em Unidades Hoteleiras: Durante o serviço de pequenos-almoços num hotel ou alojamento local, onde a procura por sumo de laranja natural é constante, este espremedor oferece uma solução prática e rápida para extrair grandes quantidades de sumo fresco à vista do cliente, reforçando a perceção de qualidade e atenção ao detalhe. A sua operação silenciosa não perturba o ambiente agradável da sala de refeições., Cozinhas de Restaurantes de Cozinha de Autor: Em restaurantes que primam pela cozinha de autor e pela utilização de ingredientes frescos, o espremedor manual é fundamental para a preparação de molhos, marinadas e sobremesas que exigem sumo de citrinos puro e sem aquecimento. A extração controlada evita a libertação de óleos essenciais amargos da casca, garantindo a acidez e o frescor ideais para as preparações culinárias mais exigentes.
Uso Profissional - Introdução	O Espremedor Manual de Citrinos Profissional é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento de hotelaria ou restauração que valoriza a frescura e qualidade dos sumos. Concebido para uso intensivo, este equipamento robusto permite uma extração eficiente e higiénica de sumo de citrinos, preservando as propriedades organoléticas da fruta e garantindo uma bebida de excelência para o cliente, sem depender de energia elétrica e com manutenção simplificada.
Material	Inox

Descricao Resumida

Espremedor manual profissional para citrinos, ideal para uso intensivo. Extrai sumo por pressão de limões, laranjas e toranjas. Construção durável em aço inoxidável.

Descricao Completa

espremedor manual profissional — Espremedor Manual - Principais Vantagens

Este extrator de sumos manual foi concebido para um uso intensivo em ambientes empresariais, assegurando uma extração eficaz e sem esforço de sumo de citrinos. A sua operação sem recurso a tensão mecânica preserva as propriedades naturais da fruta, resultando em sumos frescos e cheios de sabor para os seus clientes, melhorando a oferta do seu estabelecimento.

As peças de compressão em aço inoxidável garantem durabilidade e elevados padrões de higiene, características cruciais em qualquer cozinha ou bar profissional. O design robusto facilita a limpeza e minimiza a necessidade de manutenções, permitindo que a sua equipa se dedique à excelência do serviço e aumente a produtividade.

Com um cone combinado versátil, este aparelho é perfeito para espremer limões, laranjas e toranjas, adaptando-se às diversas exigências do seu negócio. A base estabilizadora confere segurança adicional durante o manuseamento, mesmo em bancadas de trabalho com ritmo acelerado, assegurando a continuidade do serviço e a segurança dos colaboradores. Produza sumos de alta qualidade de forma eficiente e contínua.

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer sumos de citrinos frescos e naturais. A sua alta eficiência é fundamental para a preparação de bebidas, cocktails e até para uso em cozinhas com grandes volumes de trabalho, onde o sumo fresco é um ingrediente indispensável. É excelente para locais com um fluxo de clientes moderado a alto, onde a rapidez e a qualidade da extração são fatores prioritários.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	220x220x490 mm
Peso Bruto	6 kg

Característica	Valor
Tipo de Extração	Manual por pressão
Material das Peças de Aperto	Aço Inoxidável
Cone Compatível	Limão, Laranja, Toranja

Perguntas Frequentes

Este espremedor é adequado para uso contínuo em bares movimentados?

Sim, o seu design resistente e a qualidade dos materiais em aço inoxidável tornam-no ideal para o ritmo intenso de bares e cafés de alta procura. Garante durabilidade e eficiência, mantendo um desempenho constante mesmo em momentos de maior afluência.

Qual é a vantagem de um espremedor manual em comparação com um elétrico?

Um espremedor manual permite uma extração mais suave do sumo, sem aquecimento excessivo, preservando melhor os nutrientes e o sabor natural da fruta. Adicionalmente, é mais silencioso e não requer energia elétrica, sendo perfeito para qualquer tipo de balcão ou área de serviço.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a purificação é simples e rápida, uma vez que as peças que entram em contacto com a fruta são facilmente removíveis e fabricadas em aço inoxidável. Tal simplifica a limpeza e manutenção, assegurando o cumprimento das normas de higiene.

Quais os tipos de citrinos que este espremedor consegue processar?

Este equipamento foi desenvolvido com um cone combinado, permitindo espremer eficazmente uma vasta gama de citrinos. Inclui limões, laranjas e toranjas, otimizando assim a sua versatilidade no uso profissional em diversos contextos gastronómicos.

Quais são as dimensões deste espremedor manual e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este espremedor manual para citrinos tem dimensões de 220x220x490 mm (largura x profundidade x altura). Devido à sua base estabilizadora, necessita de um espaço mínimo no balcão que permita o acesso fácil para a extração do sumo e a sua limpeza, sem exigir grandes áreas de trabalho adicionais.