

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Espremedor de Citrinos Elétrico 70W Profissional 210x240x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.019	Modelo:	UD2089.019
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	210 x 240 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.019

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste espremedor de citrinos elétrico? A: Este espremedor de citrinos elétrico possui dimensões compactas de 210x240x300 mm (largura x profundidade x altura), ideal para qualquer espaço profissional, mesmo em balcões com área limitada., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este espremedor? A: O espremedor de citrinos elétrico requer uma tensão de 230V e uma potência de 70W, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais padrão. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica apropriada., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste espremedor de citrinos? A: A limpeza é simplificada graças ao seu reservatório removível em aço inoxidável e aos cones de policarbonato, que podem ser facilmente lavados. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este espremedor inclui cones para diferentes tipos de citrinos? A: Sim, este espremedor de citrinos elétrico vem equipado com um cone combinado, desenhado para extrair sumo eficientemente de limões, laranjas e toranjas, proporcionando versatilidade na sua operação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

espremedor citrinos elétrico, máquina sumo laranja profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12681

Alt Text Imagens

Espremedor Citrinos Sup.econ.sp2061 Vema Espremedor de citrinos elétrico SP2061 Vema em aço inoxidável com dois cones espremedores para sumo natural.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Espremedor Citrinos Sup.econ.sp2061 Vema

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Espremedores / Glass Rimmer

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.009,MS440.317.002

Uso Profissional - Dicas	Posicione o espremedor numa área de fácil acesso, mas discreta, para otimizar o fluxo de trabalho e minimizar o ruído na área de atendimento ao cliente., Utilize sempre citrinos à temperatura ambiente para maximizar a extração de sumo; citrinos frios rendem menos sumo., Realize a limpeza do reservatório e cones de polycarbonato após cada período de uso intensivo para evitar a acumulação de polpa e garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento., Inspeccione regularmente o cone combinado para identificar desgastes e assegurar que a extração permanece eficiente e sem resíduos indesejados no sumo.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar/Barman, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria, Chefe de Cozinha de Hotel
Descrição Curta Original	<p>reservatório removível de aço inoxidável;cone combinado para limão, laranja, uva;cone de polycarbonato</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 210x240x300 mm
 RPM N rpm
 Peso bruto: 5 kg
 Potência: 70 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRPR7508E,HRPR2F7508E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços de Hotel e Buffets: Em hotéis, o espremedor permite a preparação rápida de grandes volumes de sumo de laranja fresco para o serviço de pequeno-almoço. A sua eficiência assegura que os hóspedes têm acesso a sumo natural de alta qualidade, minimizando o tempo de espera e a intervenção da equipa, mesmo em picos de afluência., Bares de Cocktails e Esplanadas: Para mixologistas e barmen, a capacidade de extrair sumo de limão, lima e laranja na hora é crucial para a confeção de cocktails. Este espremedor garante a frescura e a acidez exata necessárias para bebidas como Mojitos, Margaritas ou Caipirinhas, elevando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente., Cafeterias e Pastelarias com Serviço de Almoço: Em cafeterias e pastelarias, o equipamento é fundamental para oferecer sumos naturais como acompanhamento a refeições leves ou lanches. A rapidez de extração permite uma resposta eficaz a pedidos de última hora, contribuindo para a rentabilidade do serviço de bebidas e para a perceção de frescura dos produtos oferecidos.
Uso Profissional - Introdução	O espremedor de citrinos elétrico 230V - 70W é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento Horeca que valorize a frescura e a eficiência na produção de sumos. Concebido para uso intensivo, este equipamento robusto garante uma extração rápida e consistente de sumos de citrinos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade da bebida servida ao cliente. A sua construção durável e a facilidade de higienização tornam-no um ativo indispensável para manter os mais elevados padrões operacionais.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Largura (mm)

até 600 mm

Descrição Resumida

Espremedor de citrinos elétrico 70W, com reservatório removível em aço inoxidável e cones combinados para limão, laranja e toranja. Ideal para uso profissional.

Descrição Completa

Desenhado para estabelecimentos de hotelaria e restauração, este aparelho otimiza a produção de sumos naturais de forma contínua e eficaz. Equipado com um motor de 70W, assegura um desempenho fiável, suportando o ritmo exigente das cozinhas profissionais e balcões de atendimento, onde a rapidez e a qualidade são essenciais para a satisfação do cliente.

A sua robustez e facilidade de manutenção são características distintivas, contribuindo para a preservação dos mais altos padrões de higiene. Este equipamento é uma adição de valor para bares, cafés e restaurantes, combinando um design compacto com uma operação simples, permitindo a maximização da produção sem comprometer o espaço disponível ou a facilidade de uso.

espremedor citrinos elétrico — Espremedor de Sumos — Principais Vantagens

- **Extração Eficiente:** Concebido para otimizar o processo de extração, garante a obtenção rápida de sumos frescos e nutritivos de diversos citrinos.
- **Durabilidade:** A construção robusta e os materiais de alta qualidade asseguram uma longa vida útil do equipamento, mesmo em ambientes de utilização intensiva.
- **Higiene Simplificada:** Reservatório removível em aço inoxidável e cones de polycarbonato facilitam a limpeza diária, cumprindo rigorosos requisitos sanitários.
- **Versatilidade de Uso:** Cones combinados adequados para limões, laranjas e toranjas, oferecendo flexibilidade na preparação de bebidas.
- **Design Compacto:** As suas dimensões reduzidas permitem a integração perfeita em qualquer balcão ou área de trabalho, otimizando o espaço.

Aplicações Profissionais

- **Pequenos-almoços de Hotel e Buffets:** Em hotéis, este extrator permite a preparação célere de grandes volumes de sumo de laranja fresco para o serviço de pequeno-almoço. A sua eficiência assegura que os hóspedes têm acesso a sumo natural de alta qualidade, minimizando o tempo de espera e a intervenção da equipa, mesmo em picos de afluência.

- **Bares de Cocktails e Esplanadas:** Para mixologistas e barmen, a capacidade de gerar sumo de limão, lima e laranja na hora é crucial para a confeção de cocktails. Este aparelho garante a frescura e a acidez exata necessárias para bebidas como Mojitos, Margaritas ou Caipirinhas, elevando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.
- **Cafetarias e Pastelarias com Serviço de Almoço:** Em cafetarias e pastelarias, o equipamento é fundamental para oferecer sumos naturais como acompanhamento a refeições leves ou lanches. A rapidez de extração permite uma resposta eficaz a pedidos de última hora, contribuindo para a rentabilidade do serviço de bebidas e para a perceção de frescura dos produtos oferecidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	210x240x300 mm
Potência	70 W
Tensão	230 V
Peso Bruto	5 kg
Reservatório	Removível, aço inoxidável
Cones	Combinado para limão, laranja, toranja; Policarbonato

Perguntas Frequentes

Q: Que tipos de citrinos posso espremer com este equipamento?

R: Este espremedor é versátil, permitindo a extração de sumo de limões, laranjas e toranjas, graças ao seu cone combinado projetado para se adaptar a diferentes tamanhos de fruta.

Q: A limpeza do reservatório é complicada?

R: De modo nenhum. O reservatório em aço inoxidável é facilmente removível, simplificando significativamente as operações de limpeza e garantindo a manutenção de elevados padrões de higiene no seu estabelecimento.

Q: Este espremedor de citrinos elétrico é adequado para um uso intensivo diário?

R: Sim, com um potente motor de 70W e uma construção robusta, este espremedor foi concebido para otimizar operações contínuas e suportar o uso intensivo exigido em ambientes profissionais como bares, cafés e restaurantes.

Q: Quais as dimensões exatas deste espremedor de citrinos elétrico?

R: Este espremedor de citrinos elétrico possui dimensões compactas de 210x240x300 mm (largura x profundidade x altura), ideal para qualquer espaço profissional, mesmo em balcões com área limitada.

Q: Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este aparelho?

R: O espremedor requer uma tensão de 230V e uma potência de 70W, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais padrão. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica apropriada para iniciar a utilização.