

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Espremedor de Citrinos Elétrico S40 – Aço Inoxidável 350W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.520	Modelo:	ESPRESSADOR S40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ESPRESSADOR S40
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos elétrico semiautomático S40, em aço inoxidável, com 350W de potência. Ideal para uso profissional em HORECA, fácil de usar e limpar, com capacidade para diferentes tamanhos de fruta.

Descricao Completa

Espremedor de Citrinos Elétrico S40 — Principais Vantagens

O Espremedor de Citrinos Elétrico S40 é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram eficiência e durabilidade na preparação de sumos frescos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este equipamento foi concebido para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais, garantindo um desempenho excecional e uma longa vida útil.

Com um motor elétrico ventilado e potência de 350W, o Espremedor S40 assegura a extração rápida e eficaz do sumo de todos os tipos de citrinos. A sua operação semiautomática, ativada pela pressão da fruta, simplifica o processo e otimiza o tempo de serviço. É um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela qualidade e rapidez.

A pensar na higiene e manutenção, este espremedor possui um cone e um tanque removíveis, que facilitam a limpeza diária e garantem a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A inclusão de dois cones de diferentes tamanhos permite adaptar o equipamento a diversas frutas, maximizando a versatilidade e a produção.

Aplicações

Este espremedor é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo bares, cafés, hotéis, restaurantes, pastelarias e cozinhas industriais. É ideal para preparar grandes volumes de sumo de citrinos, desde laranjas e limões a toranjas, servindo como um equipamento indispensável para pequenos-almoços, brunches, cocktail bars e buffets.

A sua robustez e facilidade de operação tornam-no apropriado para locais com elevada procura, onde a rapidez na preparação e a consistência da qualidade são cruciais. É uma ferramenta essencial para qualquer negócio que pretenda oferecer sumos naturais e frescos aos seus clientes, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	180x220x335 mm
Potência	350 W
Tensão	230 V
Peso Bruto	8,6 kg
Material	Aço Inoxidável
Operação	Semiautomática
Cones	2 (para diferentes tamanhos de fruta)