

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



Hotelequip.pt

Espremedor de Citrinos Elétrico Profissional 40x30x78 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.440	Modelo:	UD3097.440
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	7 kg	Dimensões:	400 x 300 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.440

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste espremedor de laranjas profissional? A: Este espremedor de laranjas elétrico apresenta dimensões de 400x300x780 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para a maioria dos balcões de bar ou cozinhas profissionais. Verifique o seu espaço disponível antes de efetuar a compra para garantir um ajuste perfeito no seu estabelecimento., Q: Quais são os requisitos de energia para instalar este espremedor? A: O espremedor de laranjas elétrico requer uma ligação de 230 V. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e de que a instalação elétrica do seu estabelecimento suporta este equipamento. Não são necessários outros requisitos de gás ou água, tornando a sua instalação relativamente simples., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza deste espremedor de laranjas? A: A manutenção regular é crucial para a durabilidade e higiene do seu espremedor. Após cada utilização, desmonte os componentes removíveis (como a cuba e o cone espremedor) e lave-os com água morna e detergente neutro. Limpe a estrutura principal com um pano húmido. Para uma limpeza mais profunda, consulte o manual de instruções que acompanha o equipamento, garantindo assim o cumprimento das normas de segurança alimentar., Q: Este espremedor de laranjas inclui algum acessório ou peça sobressalente? A: Para informações detalhadas sobre os acessórios incluídos, como o tipo de cesto alimentador de laranjas ou depósitos de resíduos, e a disponibilidade de peças sobresselentes, por favor, verifique a descrição completa do produto ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Poderão ser adquiridos acessórios adicionais separadamente para otimizar ainda mais a sua experiência de utilização.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Espremedor de Laranjas Elétrico, Máquina de Sumo Profissional, Equipamento Bar e Cafetaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14843

Alt Text Imagens

Espremedor De Laranjas Udi Orange

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Espremedor De Laranjas Udi Orange

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Sumo de Laranja

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS0440.317.008B,MS440.317.011,MS440.317.065,MS440.317.064

Uso Profissional - Dicas	Calibre rigorosamente a fruta entre 60 e 80 mm para evitar encravamentos e garantir que as taças de extração retirem o máximo rendimento por unidade., Realize uma higienização profunda das peças de extração no final de cada turno para evitar a cristalização de açúcares e a proliferação bacteriana, respeitando as normas HACCP., Mantenha um stock de laranjas refrigeradas para servir o sumo à temperatura ideal de consumo imediato, dispensando a adição de gelo que dilui a qualidade do produto., Verifique regularmente o estado das lâminas de corte para assegurar cortes limpos que não amarguem o sumo com óleos essenciais da casca.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Cafetarias e Padarias de Alto Rendimento, Gestores de Operações de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	Com dois depósitos de resíduos (um de cada lado da saída do sumo) Com alimentador de laranjas estático
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x300x780 mm Capacidade Laranjas /25 min Calibre Laranjas 60-80 mm Capacidade Alimentador Funil 5-7 kg Peso líquido: 41 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR7508E,HRPR2F7508E,HRMF7504E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizado para garantir o reabastecimento constante de jarros de sumo fresco durante o período de pico, permitindo que a equipa de sala se foque no atendimento enquanto a máquina processa autonomamente até 7 kg de fruta no funil., Operações de Grab & Go e Padarias Modernas: Ideal para o enchimento rápido de garrafas de take-away sob pedido, onde a velocidade de extração e a visibilidade do processo reforçam a perceção de frescura e qualidade para o cliente final., Eventos e Catering de Grande Volume: Em contextos de congressos ou coffee breaks, o equipamento serve como uma estação de bebidas eficiente, suportando o uso intensivo graças aos seus depósitos duplos de resíduos que reduzem as paragens para limpeza intermédia.
Uso Profissional - Introdução	Este espremedor de laranjas elétrico é um ativo estratégico para operações de food & beverage que exigem alta cadência produtiva sem comprometer a rentabilidade. Com capacidade para processar até 25 frutos por minuto e um sistema de extração automatizado, o equipamento elimina o tempo de preparação manual e minimiza o desperdício, garantindo uma padronização organolética essencial para o serviço de pequenos-almoços e menus de cafetaria em larga escala.
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos elétrico, ideal para uso profissional em cozinhas e estabelecimentos, com capacidade de 25 laranjas/minuto.

Descricao Completa

Espremedor de citrinos elétrico — Espremedor de Laranjas — Principais Vantagens

Concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e setores de restauração, este aparelho de sumos citrinos oferece uma solução eficaz e higiênica para a produção de sumo acabado de fazer. A sua robustez assegura durabilidade e funcionamento em contínuo, mesmo em ambientes de utilização intensa, transformando-o num investimento valioso para qualquer estabelecimento que preza a qualidade.

A agilidade na extração de sumo é uma prioridade, permitindo servir grandes volumes com celeridade. O sistema de alimentador fixo e os reservatórios de resíduos duplos simplificam a operação e a manutenção, garantindo uma experiência sem interrupções e um produto final de excelência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que procuram oferecer sumo natural de elevada qualidade aos seus clientes. É a escolha perfeita para operações com forte procura, feiras, eventos e buffets, onde a velocidade de processamento e a capacidade são cruciais para o sucesso do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x300x780 mm
Capacidade de Laranjas	Até 25 laranjas por minuto
Calibre de Laranjas Recomendado	60-80 mm
Capacidade do Alimentador (Funil)	5-7 kg
Peso Líquido	41 kg
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Depósitos de Resíduos	Dois (um de cada lado da saída do sumo)
Alimentador	Estático

Perguntas Frequentes

Este espremedor é adequado para uso ininterrupto em ambientes comerciais?

Sim, foi concebido especificamente para satisfazer as exigências de estabelecimentos como restaurantes, bares e hotéis, assegurando um desempenho elevado e durabilidade em utilização contínua, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Qual o tamanho aconselhado das laranjas a utilizar no equipamento?

O aparelho é otimizado para laranjas com calibre entre 60 e 80 mm, garantindo a máxima extração de sumo e uma eficiência operacional superior, sem comprometer a qualidade do produto final.

Como se processa a limpeza e manutenção deste espremedor industrial?

A sua conceção, que inclui depósitos de resíduos de fácil acesso, permite uma limpeza rápida e eficiente. Este aspeto é essencial para manter os mais elevados padrões de higiene em ambientes profissionais e assegurar a longevidade do equipamento.

Requer alguma instalação elétrica especial ou é de fácil ligação à rede?

O espremedor de citrinos elétrico funciona com uma tensão padrão de 230 V, tornando a sua instalação relativamente simples. Basta conectar a uma tomada compatível, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu espaço suporte este equipamento.

Onde posso adquirir peças sobressalentes ou acessórios adicionais para este modelo?

Para informações detalhadas sobre a disponibilidade de acessórios, como o funil extra ou peças de substituição, por favor, consulte a nossa página de produtos relacionados ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para o ajudar a otimizar a sua experiência de utilização.