

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 Automático de Citrinos Profissional 40x30x78cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMF-2000E-1	Modelo:	MF-2000E-1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 300 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MF-2000E-1
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Espremedor automático robusto em aço inoxidável com tampa transparente, ideal para sumos frescos. Processa 20 frutas/min (40-90mm).

Descricao Completa

Espremedor de Citrinos — Principais Vantagens

Ideal para qualquer estabelecimento de restauração, esta máquina de sumos automática destaca-se pela sua eficiência e robustez. Apresenta um corpo integralmente em aço inoxidável e uma cobertura transparente do mecanismo, permitindo uma visualização clara do processo de esprematura. Concebida para otimizar a preparação de bebidas frescas, esta unidade garante sumos naturais e saborosos de forma consistente, elementos cruciais para a satisfação do cliente em épocas de movimento elevado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento foi desenhado para se integrar perfeitamente em ambientes de alto volume, tais como restaurantes, hotéis e pastelarias, que procuram oferecer sumos de fruta natural. A facilidade de operação e a rápida limpeza tornam-no uma escolha sensata para estabelecimentos com ementas focadas em produtos frescos. É uma adição valorizada para qualquer negócio que vise aprimorar a sua oferta de bebidas e a experiência gastronómica dos seus hóspedes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo	Aço inoxidável
Cobertura do mecanismo	Polycarbonato transparente
Bandeja anti-pingos, coletor de casca e filtro	Aço inoxidável
Mecanismo de esprematura	Polycarbonato de qualidade alimentar
Diâmetro da fruta	40 a 90 mm
Rampa de alimentação	Incluída
Sensor de proteção	Automático, impede funcionamento durante limpeza

Característica	Detalhe
Kit de limpeza	Fornecido
Produção (Fruta / Minuto)	20
Tensão	230 V
Potência	120 W
Dimensões (LxPxA)	400x300x780 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste espremedor?

Este espremedor industrial consegue processar até 20 frutas por minuto, assegurando uma resposta eficaz mesmo em períodos de grande afluência, e garantindo que nunca falem sumos frescos e naturais.

Que tipos de fruta e tamanhos são compatíveis com este equipamento?

Foi concebido para processar citrinos com um diâmetro entre 40 mm e 90 mm, tornando-o versátil para laranjas de vários tamanhos. Assim, assegura que a sua operação possa abranger uma gama variada de frutas, mantendo a eficiência.

A limpeza e manutenção são descomplicadas?

Sim, a sua conceção foi otimizada para uma limpeza rápida e fácil, e inclui um kit de limpeza próprio para isso. Esta característica é fundamental para manter os padrões de higiene exigidos e otimizar o tempo de trabalho nas cozinhas profissionais.

O equipamento oferece alguma proteção durante o uso?

Inclui um sensor de proteção automático que interrompe o funcionamento durante as operações de limpeza e manutenção. Esta funcionalidade aumenta significativamente a segurança no local de trabalho ao prevenir acidentes operacionais.

Este espremedor é durável e resistente ao uso intenso?

O corpo é feito em aço inoxidável e o mecanismo de espremedura em policarbonato de qualidade alimentar, materiais reconhecidos pela sua elevada resistência e durabilidade. Assim, garante um investimento a longo prazo para o seu negócio de restauração.