

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 Automático 20 Laranjas/Min - 600W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2229.005	Modelo:	2229.005
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2229.005
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Espremedor de laranjas automático e eficiente para uso profissional. Capacidade de 20 laranjas/minuto com alimentador de funil de 10 kg.

Descricao Completa

Espremedor de Laranjas — Principais Vantagens

Este extrator de citrinos profissional foi concebido para otimizar a preparação de sumos frescos e naturais em estabelecimentos com alta procura. Com uma capacidade de processamento de 20 laranjas por minuto, garante eficiência e rapidez, essenciais para gerir picos de serviço. A sua construção robusta e motor potente asseguram durabilidade e um desempenho consistente, minimizando a necessidade de manutenção.

O alimentador de funil com 10 kg de capacidade permite uma operação contínua, reduzindo as interrupções para reabastecimento. Além disso, o design prático facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial para a higiene em qualquer cozinha profissional ou balcão de bar. A extração de sumo é completa, aproveitando ao máximo a fruta e oferecendo bebidas de alta qualidade aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e qualquer estabelecimento de restauração que deseje oferecer sumos de laranja frescos e de elevada qualidade. A sua capacidade de processamento o torna apto para ambientes de grande volume, como buffets matinais ou balcões de sumo. É uma solução excelente para melhorar a oferta de bebidas e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões	410x600x1026 mm
Capacidade Laranjas	20 unidades/min
Calibre Laranjas	60-90 mm
Capacidade Alimentador Funil	10 kg
Peso Líquido	61 kg
Potência	600 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste espremedor de laranjas?

Este equipamento consegue processar até 20 laranjas por minuto, tornando-o ideal para estabelecimentos com um volume significativo de pedidos de sumo.

2. Que tamanho de laranjas pode ser utilizado no espremedor?

O aparelho é compatível com laranjas cujo calibre varia entre 60 e 90 mm, oferecendo flexibilidade na escolha da fruta para a sua confeção.

3. O funil de alimentação possui uma boa capacidade?

Sim, o alimentador de funil tem uma capacidade de 10 kg, o que permite o processamento contínuo de laranjas e otimiza o tempo de operação.

4. Este espremedor é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção regular, contribuindo para a higiene e eficiência na sua cozinha.

5. Qual é o consumo de energia deste extrator?

O espremedor opera com uma potência de 600W e uma tensão de 230V, o que garante um consumo energético eficiente para o seu desempenho.