

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

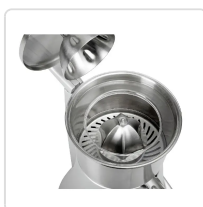
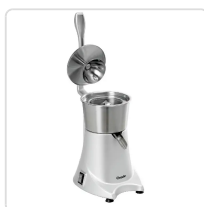


Espremedor de Citrinos Profissional 980 RPM

Informacoes do Produto

SKU:	CO18600	Modelo:	18600
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18600

Descrição Resumida

Espremedor de citrinos profissional com 980 RPM, ideal para laranjas, toranjas e romãs. Recipiente e cone desmontáveis, laváveis na máquina.

Descrição Completa

espremedor citrinos profissional — Espremedor de Fruta — Principais Vantagens

Concebido para espaços que exigem agilidade e eficiência, este extrator de sumos é a solução ideal para preparar bebidas frescas em segundos. A sua robustez e design pensado para a utilização contínua garantem um desempenho superior, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes, bares, casas de chá e cafetarias, até hotéis e refeitórios que servem refeições rápidas. Em qualquer contexto que valorize sumos naturais frescos e de rápida preparação, este aparelho destaca-se como uma escolha acertada. A capacidade de processar diferentes tipos de citrinos torna-o versátil para diversas ementas.

Características Técnicas

Potência	230 W
Voltagem / Frequência	230 / 50 V / Hz
Velocidade Máxima	980 r.p.m.
Peso	8,6 Kg
Dimensões (L x P x A)	220 x 330 x 375 mm

Perguntas Frequentes

É fácil de limpar e manter? Sim, o recipiente do sumo e o cone espremedor são facilmente desmontáveis e aptos para máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Que tipos de fruta pode espremer? Este aparelho foi desenhado especificamente para citrinos, incluindo laranjas, toranjas e romãs, proporcionando um sumo fresco e saboroso.

Qual a velocidade de rotação do cone? O espremedor opera a uma velocidade máxima de 980 rotações por minuto, assegurando uma extração rápida e eficiente do sumo.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais? Com uma potência de 230 W e construção robusta, é perfeitamente adequado para as exigências de um ambiente profissional de ritmo acelerado.

É ruidoso durante o funcionamento? Graças à sua conceção moderna, o espremedor trabalha de forma potente e eficiente, sendo o ruído mínimo e aceitável para ambientes comerciais.