

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



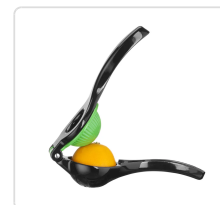
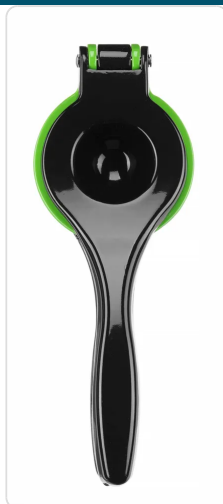
Hotelequip.pt

Espremedor de Citrinos Manual em Alumínio para Bar

Informacoes do Produto

SKU:	HE592076	Modelo:	592076
Marca:	BarUp	EAN:	8711369592076

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	592076
EAN	8711369592076
Material	Alumínio
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos manual com design de taça dupla (ø30/ø70mm) em alumínio durável, ideal para bares e cozinhas profissionais. Extração eficiente de sumo fresco.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência em ambientes profissionais, este espremedor de citrinos manual em liga de alumínio oferece uma solução versátil para a extração rápida de sumos frescos. O seu design de taça dupla adapta-se a diferentes tamanhos de citrinos, otimizando a *mise en place* diária para bebidas e culinária.

espremedor citrinos profissional — Espremedor de citrinos manual — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	225 x 80 x 60 mm
Peso Líquido	0,4 kg
Material	Liga de Alumínio Revestido a Pó
Diâmetro das Taças	ø30 mm e ø70 mm

Aplicações Profissionais

Este espremedor é indispensável para o barista ou chef de snack-bar que necessita de sumo de lima para a confeção de cocktails ou limão para temperos com agilidade, mesmo durante o *rush* do

serviço. É igualmente ideal para pequenos cafés, pastelarias, roulotes e churrasqueiras que valorizam a durabilidade, a praticidade e a frescura na preparação diária de bebidas e molhos, sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste espremedor de citrinos da BarUp garante um investimento num utensílio robusto e eficiente. A sua construção em liga de alumínio espessa, revestida a pó, confere-lhe uma resistência superior ao uso contínuo em ambientes exigentes. O inovador design de taça dupla (ø30 mm e ø70 mm) permite espremer uma vasta gama de citrinos, desde limas a laranjas pequenas, extraindo cada gota de sumo de forma eficaz, enquanto retém sementes e resíduos, minimizando o desperdício e acelerando o processo de preparação.

Perguntas Frequentes

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção deste espremedor?

Este espremedor não é adequado para máquina de lavar loiça. A limpeza deve ser feita à mão com água morna e detergente suave, secando-o de imediato para preservar o revestimento e a durabilidade do alumínio.

Que tipos de citrinos posso espremer com este utensílio?

Graças ao seu design de taça dupla, com diâmetros de ø30 mm e ø70 mm, este espremedor é versátil para limas, limões e laranjas de pequeno e médio porte, garantindo a adaptação a diversas necessidades de sumos.

A construção em alumínio oferece a durabilidade necessária para uso profissional?

Sim, a liga de alumínio espessa e o revestimento a pó garantem uma construção sólida e duradoura, capaz de suportar o uso diário em cozinhas profissionais e bares, mantendo a sua integridade e funcionalidade ao longo do tempo.

É um equipamento adequado para estabelecimentos com alta procura de sumos?

Para volumes moderados e preparação de sumos pontuais para cocktails ou doses individuais, é altamente eficiente. Contudo, para uma produção intensiva e contínua de grandes quantidades de sumo, pode ser mais adequada uma máquina de sumo elétrica.

As sementes e resíduos são efetivamente retidos durante o processo de espremer?

Sim, o design inteligente das taças assegura que sementes e resíduos permaneçam dentro do utensílio, resultando num sumo limpo e puro, pronto para servir ou usar em qualquer receita profissional.