

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cone Espremedor de Citrinos para Máquina Multiusos

Informacoes do Produto

SKU:	PJRE937003	Modelo:	RE937003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661937306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	RE937003
EAN	8421661937306

Descricao Resumida

Peça de substituição em aço inoxidável para espremedores de citrinos de máquinas multiusos. Garante durabilidade e higiene na preparação de sumos frescos.

Descricao Completa

Este cone espremedor de citrinos é uma peça de substituição essencial para máquinas multiusos em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene na preparação de sumos frescos.

recambio exprimidor zumos — Espremedor Citrinos — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto
Largura	125 mm
Profundidade	125 mm
Altura	85 mm
Peso	0.22 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias, hotéis e qualquer estabelecimento que utilize máquinas multiusos para a preparação de sumos frescos. Essencial para manter a continuidade do serviço em cantinas, churrasqueiras e roulotes.

Espremedor Citrinos — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo.
- **Higiene:** Fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Compatibilidade:** Concebido para encaixar perfeitamente em máquinas multiusos, assegurando um funcionamento eficiente.
- **Produtividade:** Permite a substituição rápida de peças desgastadas, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Este cone espremedor é compatível com todas as máquinas multiusos?

?

Este cone é projetado para ser um recambio específico para máquinas multiusos que utilizam este tipo de encaixe. Recomenda-se verificar as dimensões e o modelo da sua máquina para garantir a compatibilidade.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

O cone é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta peça?

A limpeza é simples, podendo ser feita com água e detergente neutro. O aço inoxidável facilita a higienização, garantindo a segurança alimentar e a longevidade da peça.

É possível adquirir esta peça em grandes quantidades para stock?

Sim, é possível adquirir este cone espremedor em quantidades que se adequem às necessidades do seu negócio, permitindo ter peças de substituição em stock para evitar interrupções no serviço.

Quais as vantagens de ter uma peça de substituição em stock?

Ter uma peça de substituição como esta em stock minimiza o tempo de inatividade da sua máquina em caso de avaria ou desgaste, assegurando a continuidade da produção de sumos frescos sem atrasos.