

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 rápido
ao produto

Espremedor de Citrinos Automático Profissional 42x35x77cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0420.545.003	Modelo:	Citron 150
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	420 x 350 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	Citron 150
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos automático profissional com estrutura em aço inoxidável, design elegante e compacto para produção eficiente de sumo fresco.

Descricao Completa

Espremedor Automático — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior deste espremedor de citrinos automático, concebido para atender às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua robustez, aliada a um funcionamento suave, garante uma produção contínua de sumo fresco, ideal para satisfazer a procura a qualquer momento. A superfície lisa e o aço inoxidável asseguram uma limpeza rápida e eficaz, crucial para manter os mais altos padrões de higiene no seu espaço.

Este equipamento distingue-se pela capacidade de separar eficazmente o sumo dos resíduos, proporcionando uma bebida pura e deliciosa. O design compacto e elegante permite a sua integração harmoniosa em qualquer ambiente profissional, enquanto o interruptor resistente à água e a cobertura com dispositivo de segurança oferecem tranquilidade na operação diária. O sistema de engrenagem automática otimiza a extração, minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Este extrator de citrinos é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, desde cafés e bares a hotéis e restaurantes. A sua elevada capacidade de produção torna-o perfeito para pequenos-almoços, brunches, bufetes e áreas de serviço de bebidas, onde a rapidez e a qualidade do sumo são essenciais. Permite oferecer aos clientes sumos naturais e vitaminados, um diferencial competitivo que valoriza qualquer ementa.

Adequado para empreendimentos com elevado volume de trabalho, este aparelho foi projetado para durar, suportando o uso intensivo diário sem comprometer o desempenho. A sua versatilidade abrange a extração de sumo de laranjas de diferentes dimensões, garantindo que pode servir uma grande variedade de opções de bebidas frescas aos seus consumidores.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	420x350x770 mm
Potência	0.2 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Dimensão Laranja	Ø 60-80 mm
Produção (Laranjas)	20 – 25 /min.
Peso	42 kg
Estrutura	Aço inoxidável e acrílico

Perguntas Frequentes

1. Este espremedor é adequado para uso contínuo em ambientes de alta demanda?

Sim, o design robusto e a elevada eficiência deste espremedor automático foram concebidos para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais de alta demanda, como restaurantes e hotéis.

2. Qual o tipo de citrinos que este equipamento pode processar?

Este equipamento é ideal para espremer laranjas com um diâmetro entre 60 e 80 mm, garantindo uma extração eficiente e uniforme do sumo.

3. A limpeza do espremedor é complicada?

Não, a estrutura em aço inoxidável e as superfícies lisas tornam a limpeza extremamente simples e rápida, essencial para manter a higiene em estabelecimentos comerciais.

4. Este espremedor oferece alguma funcionalidade de segurança?

Sim, está equipado com um interruptor resistente à água e uma cobertura com um dispositivo de segurança, assegurando uma operação mais segura para os utilizadores.

5. Consigo um sumo sem polpa e sementes?

Com o seu sistema de separação automática, este espremedor garante que o sumo é entregue sem resíduos indesejados, resultando numa bebida pura e agradável.