

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

Centrifugadora de Sumos Profissional em Inox (0.24 kW)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0420.372.001	Modelo:	CM 426
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	4.2 kg	Dimensões:	190 x 310 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CM 426
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Espremedor de Sumo

Descricao Resumida

Centrifugadora profissional de alta performance para sumos de frutas e vegetais, com ejeção automática de polpa e construção em inox.

Descricao Completa

Centrifugadora de sumos profissional — Extração de Sumo – Principais Vantagens

Esta máquina é concebida para a produção contínua de sumos frescos, tanto de frutas como de vegetais, ideal para estabelecimentos com alta demanda. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho constante a longo prazo para o seu negócio.

Com a ejeção automática da polpa, a operacionalidade torna-se mais eficiente, permitindo que a sua equipa se concentre na otimização do serviço ao cliente. A montagem e desmontagem rápida asseguram uma limpeza ágil e higiénica, aspetos cruciais em qualquer ambiente profissional de restauração.

Aplicações Profissionais

Uma centrífuga deste calibre é indispensável em bares, cafetarias, hotéis e restaurantes que valorizam a frescura dos seus produtos e desejam oferecer bebidas naturais e nutritivas. A possibilidade de funcionamento contínuo por 24 horas torna-a perfeita para operações intensivas, como buffets de pequeno-almoço ou serviços de catering.

A versatilidade para processar uma vasta gama de frutas e vegetais permite a criação de ementas variadas e personalizadas, enriquecendo a oferta do seu estabelecimento. Este equipamento contribui para uma melhor experiência do cliente, aumentando a sua satisfação e, consequentemente, a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	190x310x380 mm
Potência	0.24 kW

Característica	Detalhe
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade	6300 rpm
Recipiente para polpa	3.25 l
Peso	4.2 kg

Perguntas Frequentes

Consigo usar a máquina para fazer sumos de frutas e vegetais duros?

Sim, esta extratora de sumos foi desenhada para processar tanto frutas como vegetais mais duros, garantindo uma extração eficiente e de qualidade.

É possível fazer sumos de forma contínua durante um período prolongado?

Com certeza! Esta centrifugadora é construída para operação contínua 24 horas por dia, tornando-a perfeita para exigências de grandes volumes em estabelecimentos movimentados.

A limpeza do equipamento é complicada devido à polpa e aos resíduos?

Não, a limpeza é notavelmente simples. O design permite uma montagem e desmontagem em poucos segundos, facilitando a remoção de resíduos e a higienização completa.

Este equipamento é seguro para o uso em qualquer ambiente de cozinha profissional?

Absolutamente. Inclui um sistema de segurança avançado com manípulo de fecho e paragem automática do motor, assegurando a proteção do operador durante o seu funcionamento.

Qual é a capacidade do recipiente de polpa?

O recipiente de polpa tem uma capacidade generosa de 3,25 litros, o que permite o processamento de grandes quantidades de ingredientes antes de precisar de ser esvaziado.