

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 Manual Inox 18/10 para Citrinos 16 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA63912	Modelo:	LA63912
Marca:	LACOR	EAN:	8414271639128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63912
EAN	8414271639128
Material	Inox

Descricao Resumida

Espremedor manual em aço inoxidável 18/10, ideal para extrair sumo de citrinos de forma rápida e eficiente em qualquer cozinha profissional ou bar. Design compacto e durável.

Descricao Completa

Melhore a sua preparação de cocktails com este utensílio de bar essencial em aço inoxidável 18/10. Compacto e leve, facilita a extração de sumo de citrinos, garantindo frescura e sabor em cada bebida, mesmo durante o serviço mais intenso num bar movimentado.

espremedor inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	160 x 45 x 45 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	86 g

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, restaurantes e hotelaria onde a preparação de cocktails e bebidas frescas é essencial. O Chef de bar que procura otimizar o seu mise en place e garantir a qualidade dos sumos naturais em bebidas elaboradas encontrará neste espremedor manual um aliado indispensável para o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O espremedor manual destaca-se pela construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de uso intensivo. O seu design ergonómico e compacto permite uma utilização confortável e eficiente, facilitando a extração de sumo e a limpeza após cada serviço, contribuindo para a manutenção de normas de higiene rigorosas.

Perguntas Frequentes

É adequado para uso doméstico?

?

Sim, a sua qualidade profissional torna-o ideal para uso doméstico exigente, garantindo durabilidade e eficiência na preparação de sumos.

Qual a principal vantagem do material 18/10?

O aço inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão, garante a não reatividade com alimentos ácidos e assegura uma longa vida útil do utensílio, mantendo a higiene.

Como se compara este espremedor com modelos elétricos?

Este modelo manual oferece simplicidade de uso e limpeza, controlo total sobre a pressão aplicada e não requer energia elétrica, sendo ideal para operações de menor volume ou em locais sem acesso fácil a tomadas.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, o seu design simples em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, podendo ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar loiça profissional.

Qual a capacidade de sumos por extração?

A capacidade de sumos por extração depende do tamanho e tipo de citrino utilizado, mas o design deste espremedor maximiza a obtenção de sumo com cada pressão manual.