

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



Hotelequip.pt

Espremedor de Citrinos Manual Alto Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA63914	Modelo:	LA63914
Marca:	LACOR	EAN:	8414271639142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63914
EAN	8414271639142

Descricao Resumida

Extraia sumo fresco de citrinos sem polpa ou sementes de forma rápida e eficiente. Ideal para bares e cozinhas profissionais, com design alto e robusto (15x19x39 cm).

Descricao Completa

Aprimore a sua oferta de bebidas e confeitação com o nosso espremador de citrinos manual de design alto. Concebido para extrair sumos frescos de limas, limões, laranjas e toranjas de forma eficiente, separa cascas, polpa e sementes para um resultado puro e consistente em qualquer serviço.

espremador citrinos manual — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	150 x 190 x 390 mm
Peso	2.39 kg

Aplicações Profissionais

Este espremador de citrinos manual é ideal para uma variedade de estabelecimentos. Para o barman que necessita de sumo fresco e rápido para cocktails e bebidas não-alcoólicas no pico do serviço. Perfeito para snack-bares e roulotes que servem bebidas naturais ou preparam molhos e marinadas à base de citrinos, sem depender de eletricidade. Um utensílio valioso em pastelarias e cafés com confeitação, onde o toque de frescura dos citrinos é essencial em sobremesas ou pratos ligeiros.

Espremador Citrinos Manual — Pureza e Eficiência

O design robusto e a altura otimizada deste espremador manual permitem uma alavancagem superior, facilitando a extração máxima de sumo com menor esforço físico. A sua construção garante que o sumo é recolhido sem impurezas indesejadas como sementes, polpa excessiva ou fragmentos de casca, assegurando a qualidade do produto final para o seu cliente. A durabilidade e a facilidade de limpeza tornam-no um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a eficiência da sua mise en place diária.

Perguntas Frequentes

Que tipo de citrinos posso espremer com este equipamento?

?

Este espremedor manual foi concebido para espremer limas, limões, laranjas e até toranjas. O seu design ergonómico facilita a extração de sumo de diferentes tamanhos de citrinos.

Como se efetua a limpeza e manutenção do espremedor?

A limpeza é simples. Após cada utilização, desmonte as peças removíveis e lave-as com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque para evitar acumulação de resíduos e garantir a higiene.

É um equipamento resistente para uso diário em ambiente profissional?

Sim, este espremedor manual é fabricado com materiais robustos, pensados para a intensidade do uso diário em cozinhas e bares profissionais. A sua construção duradoura assegura uma longa vida útil mesmo com utilização contínua.

Qual a vantagem de um espremedor manual em relação a um elétrico?

Um espremedor manual oferece portabilidade e não requer ligação elétrica, sendo ideal para bancadas com espaço limitado ou operações móveis como food trucks. Permite um controlo preciso da pressão, adaptando-se a diferentes citrinos.

O sumo extraído contém sementes ou polpa?

Não, este espremedor foi concebido para extrair o sumo de forma a separar eficazmente as sementes e o excesso de polpa. Garante um sumo limpo e puro, ideal para a preparação de bebidas e receitas que exigem consistência.