



Exprimidor de cítricos profesional h464_220

Exprimidor de cítricos profesional de palanca en acero inoxidable 18/10, 38x20x30 cm. Producción intensiva 30L/h con motor de 230W para el sector HoReCa.

El **exprimidor de cítricos profesional de palanca** está diseñado para responder a las exigencias típicas de bares, salas de desayuno y entornos de restauración colectiva que requieren un suministro constante de zumo fresco. La estructura portante de alta estabilidad soporta un motor de inducción de 230W capaz de mantener regímenes de rotación elevados sin sobrecalentamientos, garantizando el procesado de naranjas, limones, limas y pomelos en ciclos continuos. El uso de **acero inoxidable 18/10** para los componentes directamente implicados en el proceso de extracción asegura la máxima resistencia a los ácidos cítricos y una conformidad total con los estándares higiénicos profesionales.

Características técnicas

- **Potencia absorbida:** 230W / 1A
- **Velocidad operativa:** 1500 - 1800 rpm
- **Alimentación:** 230V
- **Dimensiones:** Altura 38 cm x Anchura 20 cm x Profundidad 30 cm
- **Sistema de activación:** Palanca de empuje con función start/stop integrada
- **Capacidad productiva:** 30 litros/hora
- **Masa:** 10 kg
- **Mantenimiento:** Partes extraíbles certificadas para el lavado en lavavajillas
- **Materiales de contacto:** Acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- **Accesorios:** Bandeja antigoteo extraíble incluida

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Altura** 38 cm
- **Ancho** 20 cm
- **Profundidad** 30 cm
- **Potencia** 230 W



Exprimidor de cítricos profesional h464_220

- : 38 cm
- : 20 cm
- : 30 cm
- : 230 W

