



Exprimidor eléctrico 340 Vatios h215_221

Exprimidor profesional en aluminio fundido a presión con motor de inducción de 340W, componentes en acero inoxidable 316 y doble opción de filtrado de zumo.

El **exprimidor eléctrico profesional** es una solución de alto rendimiento diseñada para el uso intensivo en el sector HoReCa. Caracterizado por un sólido cuerpo de **aluminio fundido a presión** y una refinada empuñadura en ABS soft-touch, el instrumento combina ergonomía y resistencia mecánica. La integración de un **motor de inducción brushless** garantiza una longevidad superior respecto a los motores tradicionales, eliminando la fricción de las escobillas y asegurando un funcionamiento silencioso y constante incluso bajo carga.

El sistema de extracción, compuesto por tamiz y cono en **acero inoxidable 316**, está estudiado para resistir la acción corrosiva de los ácidos de los cítricos. Gracias al cono prensa especializado, la máquina permite obtener zumos de alta calidad separando eficazmente el albedo (la parte amarga) del zumo. La versatilidad operativa está garantizada por la posibilidad de seleccionar dos diferentes consistencias de extracción, ofreciendo al cliente final un producto aterciopelado con pulpa o completamente transparente.

Características técnicas

- **Material del cuerpo:** Aluminio fundido a presión
- **Empuñadura:** ABS con acabado soft-touch
- **Grupo de exprimido:** Tamiz y cono en acero inoxidable AISI 316
- **Dimensiones:** L 185 x P 300 x H 385 mm
- **Potencia:** 340 W
- **Alimentación:** 230 V
- **Modalidad de zumo:** 2 variantes (con pulpa o filtrado transparente)
- **Motor:** Profesional de inducción sin escobillas (brushless)
- **Seguridad e higiene:** Sistema antigoteo integrado y cono prensa para separación de la parte amarga

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Altura** 38,5 cm
- **Ancho** 18,5 cm
- **Profundidad** 30 cm
- **Potencia** 340 W

Exprimidor eléctrico 340 Vatios h215_221

- : 38,5 cm
- : 18,5 cm
- : 30 cm
- : 340 W

