



Extractor de zumos para bar h18953

Extractor de zumos profesional en frío de acero y polímeros resistentes, 60 rpm, 400W. Ideal para zumos nutritivos, helados y sorbetes.

El **extractor de zumos profesional** es un equipo diseñado para el uso intensivo en el ámbito del bar y la restauración, donde la calidad del producto final y la conservación de los nutrientes son prioritarios. Gracias a la tecnología de **extracción en frío a 60 revoluciones por minuto**, la máquina opera sin sobrecalentar los ingredientes, preservando la integridad de enzimas, vitaminas y sales minerales. La estructura está concebida para garantizar un ciclo de trabajo continuo: los dos conductos separados permiten la expulsión simultánea de zumo y residuos, optimizando los tiempos de preparación y evitando paradas de la máquina durante el servicio.

Características técnicas

- **Sistema de prensado:** Doble etapa en frío (60 rpm)
- **Potencia del motor:** 400 W
- **Alimentación:** 220-240 V - 50/60 Hz
- **Capacidad de los contenedores:** 1 litro para zumo y 1 litro para residuos
- **Funciones:** Interruptor On/Off con modo Reverse para desbloqueo de ingredientes
- **Accesorios incluidos:** Filtro específico para la preparación de sorbetes y helados a base de fruta
- **Dimensiones:** 360 x 220 x h.417 mm
- **Peso operativo:** 5,5 Kg
- **Mantenimiento:** Componentes fácilmente desmontables para una limpieza rápida

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Potencia** 400 W
- **Tipología** estrattore di succo



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Extractor de zumos para bar h18953

- : estrattore di succo
- : 400 W



Filtro per sorbetti e gelati
Filter for sorbets and ice creams

HOLITY.COM