



Spremiagrumi a leva professionale h42502

Spremiagrumi professionale a leva in alluminio e acciaio inox, compatto e inclinato per deflusso ottimale. Produzione 40 l/h per bar e ristorazione.

Lo **spremiagrumi professionale a leva** è una soluzione tecnica progettata per ottimizzare la preparazione di spremute fresche in contesti ad alta rotazione. Grazie al design a **corpo inclinato**, la macchina facilita il deflusso naturale del succo direttamente nel bicchiere, evitando ristagni. La struttura in alluminio e i componenti a contatto con l'alimento in **acciaio inox** assicurano resistenza alla corrosione acida degli agrumi e una lunga durata operativa, rendendolo ideale per il settore HoReCa e le attività di somministrazione professionale.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale corpo:** Alluminio pressofuso
- **Componenti di spremitura:** Filtro e pigna in acciaio inox AISI 304 rimovibili
- **Motorizzazione:** Motore asincrono con protezione termica integrata
- **Capacità produttiva:** 40 litri/ora
- **Velocità operativa:** 1500 giri/min
- **Compatibilità contenitori:** Altezza massima bicchiere/caraffa 135 mm
- **Sicurezza:** Protezione paraspruzzi in acciaio inox e pulsante Start/stop
- **Alimentazione:** 230 V / 50-60 Hz
- **Potenza assorbita:** 230 W
- **Dimensioni:** 200x300xh.380 mm
- **Peso netto:** 9.5 Kg

Varianti disponibili:

- Finitura verniciata grigio
- Finitura cromata

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 38 cm
- **Larg.** 20 cm
- **Profondità** 30 cm
- **Potenza** 230 W

Spremiagrumi a leva professionale h42502

Garanzia: 1 anno

Altezza: 38 cm

Larg.: 20 cm

Profondità: 30 cm

Potenza: 230 W

