



Spremiagrumi manuale h242_113

Spremiagrumi manuale professionale in acciaio inox cromato (18x13x36,5 cm). Robusto e silenzioso, ideale per uso intensivo HoReCa senza elettricità.

Lo **spremiagrumi manuale h242_113** è uno strumento professionale progettato per contesti operativi che richiedono affidabilità e rapidità nella preparazione di succhi freschi. Realizzato con una solida struttura in **acciaio inossidabile cromato**, risponde alle esigenze di igiene e resistenza tipiche di bar, caffetterie e servizi buffet. Il funzionamento a leva manuale garantisce una spremitura meccanica efficiente, preservando l'integrità organolettica di arance, limoni e lime senza la necessità di allacciamenti elettrici.

La configurazione verticale e la base compatta permettono un posizionamento agevole su banchi di lavoro affollati o postazioni mobili itineranti. La scelta dell'**acciaio inox** per i componenti a contatto con l'alimento assicura la massima protezione contro la corrosione acida degli agrumi e semplifica le operazioni di pulizia di fine turno.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale struttura:** Acciaio inox cromato ad alta resistenza
- **Componenti di spremitura:** Tazza a pressione in acciaio inox
- **Modalità di funzionamento:** Manuale a leva meccanica
- **Dimensioni di ingombro:** 180 (L) x 130 (P) x 365 (H) mm
- **Tipologia installazione:** Da banco con base stabilizzata
- **Compatibilità agrumi:** Arance, limoni, lime e piccoli pompelmi
- **Manutenzione:** Componenti di spremitura removibili

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Altezza** 36,5 cm
- **Larg.** 18 cm
- **Profondità** 13 cm

Spremiagrumi manuale h242_113

Altezza: 36,5 cm

Larg.: 18 cm

Profondita: 13 cm

