



Spremiagrumi professionale h464_220

Spremiagrumi professionale a leva in acciaio inox 18/10, 38x20x30 cm. Produzione intensiva 30L/h con motore da 230W per il settore HoReCa.

Lo **spremiagrumi professionale a leva** è progettato per rispondere alle sollecitazioni tipiche di bar, sale colazione e contesti di ristorazione collettiva che richiedono un'erogazione costante di succo fresco. La struttura portante ad alta stabilità sostiene un motore a induzione da 230W capace di mantenere regimi di rotazione elevati senza surriscaldamenti, garantendo la lavorazione di arance, limoni, lime e pompelmi in cicli continui. L'utilizzo di **acciaio inossidabile 18/10** per i componenti direttamente coinvolti nel processo di estrazione assicura la massima resistenza agli acidi citrici e una conformità totale agli standard igienici professionali.

Caratteristiche tecniche

- **Potenza assorbita:** 230W / 1A
- **Velocità operativa:** 1500 - 1800 giri/min
- **Alimentazione:** 230V
- **Dimensioni:** Altezza 38 cm x Larghezza 20 cm x Profondità 30 cm
- **Sistema di attivazione:** Leva di spinta con funzione start/stop integrata
- **Capacità produttiva:** 30 litri/ora
- **Massa:** 10 kg
- **Manutenzione:** Parti rimovibili certificate per il lavaggio in lavastoviglie
- **Materiali di contatto:** Acciaio inox AISI 304 (18/10)
- **Accessori:** Vassoio antigoccia rimovibile incluso

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

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



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Spremiagrumi professionale h464_220

Altezza: 38 cm

Larg.: 20 cm

Profondita: 30 cm

Potenza: 230 W



HOLITY.COM