



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

SPREMIAGRUMI ELETTRICO PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX 1400 RPM

COD: PFSPM



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Spremiagrumi elettrico monofase in Acciaio Inox Potenza 250 Watt

Lo **Spremiagrumi** è utile nei **bar, ristoranti, hotel** e anche a **casa** per preparare ottime **spremute in poco tempo**

Lo Spremiagrumi ha una robusta **struttura Acciaio Inox con inserti in plastica**

Lo spremiagrumi è dotato inoltre di **doppia pigna estraibile** che permette di spremere agrumi di diverse dimensioni

Il **Motore è ventilato** quindi è possibile un **uso continuo**

DOTAZIONE DI SERIE

- Cavo e Spina di alimentazione

MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

- Lo spremiagrumi deve essere pulito giornalmente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo
- Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati, non devono essere troppo acidi se no rovinano la struttura del macchinario
- Non bisogna mai usare pagliette abrasive perchè rovinano il macchinario

Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	5,5 kg
Dimensioni	L180xP220xH320 mm
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza Assorbita (watt)	350 Watt
Velocità (rpm)	1400 rpm