



Kit profesional para bar de zumos: exprimidor automático de cítricos + batidora + licuadora para frutas y verduras

MODELO: FRESH KIT

Dim. externas

L 450 x P 200 x H 775 mm

1.813,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 450 mm x P 200 mm x H 775 mm
Cantidad de naranjas por minuto	20
Calibre de las naranjas	40-80 mm
Potencia	- E x primidor de cítricos: 0,12 kW. - Batidora: 1,3 kW. - Licuadora: 0,85 kW.
Peso neto	- E x primidor de cítricos: 45 kg. - Batidora: 3,8 kg. - Licuadora: 5 kg.
Tensión	Monofásica - 230 V

Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	N.º 2 cubetas de dimensiones L 180 x P 265 x H 235 mm.
Cable	Cable + enchufe
Tipo de exprimidor eléctrico	Eléctrico
Normative	CE

Descripción

Kit profesional para bar de zumos – Exprimidor automático de cítricos + Batidora + Licuadora para frutas y verduras.

Aporta frescura y versatilidad a tu establecimiento con el Kit Fresh Bar Profesional, la solución completa para preparar zumos de naranja recién exprimidos, zumos de frutas y verduras, batidos cremosos y bebidas refrescantes. Compuesto por tres equipos específicos para el procesamiento de frutas, este kit es ideal para bares, cafeterías, hoteles, restaurantes, juice bars y establecimientos que desean ampliar su oferta con preparaciones frescas y apetecibles.

Gracias a la combinación de **exprimidor automático profesional de cítricos**, **licuadora para frutas y verduras** y **batidora profesional**, podrás elaborar numerosas recetas, optimizar la preparación de bebidas y ofrecer a tus clientes opciones para cualquier momento del día:

desde el desayuno hasta la pausa del almuerzo, pasando por los aperitivos y las bebidas para después de entrenar.

Tres equipos, infinitas posibilidades

1. Exprimidor automático profesional de cítricos – Modelo JO20

Ideal para preparar zumos de naranja frescos de forma práctica y rápida, el exprimidor automático profesional está diseñado para satisfacer las necesidades de los establecimientos con un consumo frecuente de cítricos. Con una producción orientativa de hasta 20 naranjas por minuto, permite gestionar el servicio de manera eficiente, especialmente durante las horas de mayor afluencia.

Su estructura exterior de acero inoxidable, diseño funcional y dimensiones compactas lo hacen adecuado para colocarlo sobre el mostrador o en la zona destinada a la preparación de bebidas.

Características principales:

- Producción orientativa: hasta 20 naranjas por minuto.
- Potencia: 0,12 kW.
- Alimentación: monofásica de 230 V.
- Estructura exterior de acero inoxidable.
- Adecuado para naranjas con un diámetro de entre 40 y 80 mm.
- Dimensiones: L 450 × P 200 × H 775 mm.

2. Licuadora para frutas y verduras – Modelo PC700

Perfecta para ampliar el menú con zumos naturales recién licuados y llenos de color, la licuadora PC700 permite procesar diferentes tipos de frutas y verduras para crear combinaciones sabrosas y originales. El motor de 850 W y la velocidad de 2.800 rpm facilitan la preparación de bebidas, mientras que la boca de alimentación de 70 mm permite introducir los ingredientes con mayor facilidad.

El filtro y el disco de acero inoxidable, junto con el sistema de expulsión automática de la pulpa, contribuyen a que el trabajo diario sea más práctico.

Características principales:

- Potencia: 850 W.
- Velocidad: 2.800 rpm.
- Boca de alimentación: diámetro de 70 mm.
- Filtro y disco de acero inoxidable.
- Expulsión automática de la pulpa.
- Dimensiones: L 230 × P 310 × H 395 mm.
- Alimentación: 220–240 V.

3. Batidora profesional – Vaso de 2 litros

La batidora profesional **FW2** completa el kit y amplía las posibilidades de preparación, permitiendo elaborar batidos, smoothies, bebidas a base

de frutas y otras recetas para el menú de tu bar. El vaso de policarbonato de 2 litros ofrece una capacidad práctica para procesar los ingredientes, mientras que la velocidad indicada de 22.000 rpm la hace adecuada para preparaciones que requieren un batido rápido.

La estructura de ABS y su formato compacto la convierten en una solución funcional para la zona de bebidas.

Características principales:

- Capacidad del vaso: 2 litros.
- Vaso de policarbonato.
- Estructura de ABS.
- Velocidad: 22.000 rpm.
- Potencia indicada: 1,3 kW.
- Dimensiones: L 220 × P 230 × H 440 mm.

¿Por qué elegir el Kit Fresh Bar?

- **Una oferta de bebidas más completa:** zumos recién exprimidos, zumos de frutas y verduras, batidos y smoothies con un único kit.
- **Mayor versatilidad:** tres máquinas específicas para diferentes tipos de preparación.
- **Ideal para el servicio diario:** equipos diseñados para las necesidades de bares y establecimientos de restauración.
- **Optimización del espacio:** soluciones compactas para organizar mejor la zona de trabajo.
- **Más creatividad en el menú:** posibilidad de ofrecer bebidas de temporada, mezclas de frutas y verduras y recetas personalizadas.

Può lavorare all'incirca **20 arance al minuto**.

DATI UTILI:

DIMENSIONI CESTINO: 405 MM X 155 MM X H 145 MM.

CANALE DI SCORRIMENTO ARANCIA: LUNGHEZZA 390 MM.

STRUTTURA IN PLASTICA DI DIMENSIONI: 390 MM X 350 MM.

VASCHETTA INFERIORE DI DIMENSIONI: 160 MM X 160 MM X H 40 MM.

GRIGLIA DI DIMENSIONI 285 MM X 145 MM.

VASCHETTE LATERALI REMOVIBILI DI DIMENSIONI RISPETTIVAMENTE: 300 MM X 150 MM E 265 MM X 180 MM X H 230 MM.

PIEDINI NON REGOLABILI DI H 3 CM.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA