

SKU: RS496

Ristosubito

Spremiagrumi automatico KAR Produzione 20-25 arance al minuto Modello RS496



Descrizione

Modello RS496 - Spremiagrumi Automatico Professionale

Il **modello RS496** è uno spremiagrumi automatico professionale progettato per offrire una produzione continua e un succo di qualità superiore, ideale per bar, ristoranti, hotel e locali ad alto afflusso.

Prestazioni elevate

Questo modello è in grado di spremere **20-25 arance al minuto**, garantendo rapidità ed efficienza anche durante le ore di punta. Il sistema automatico esegue ogni fase della spremitura in totale autonomia.

Materiali professionali e facilità di pulizia

La struttura in **acciaio inox e alluminio** garantisce robustezza e lunga durata. Tutte le parti a contatto con il succo si smontano facilmente, consentendo una pulizia rapida e accurata.

Specifiche tecniche

Il modello RS496 funziona a **220 V / 50 Hz** con una potenza di **200 W**. Con un peso di circa **38 kg**, offre massima stabilità durante l'uso. Il vassoio antigoccia mantiene il piano di lavoro pulito e ordinato.

Vantaggi principali

- Produzione 20-25 arance/minuto
- Componenti completamente smontabili
- Struttura in acciaio inox e alluminio
- Vassoio antigoccia integrato
- Consumo energetico contenuto
- Compatibile con arance da 6 a 9 cm
- Perfetto per uso professionale intensivo

La macchina ideale per succhi freschi

Il **modello RS496** è la soluzione perfetta per chi necessita di uno spremiagrumi automatico affidabile, efficiente e semplice da mantenere, capace di garantire un succo naturale e di alta qualità in ogni momento.

Dati tecnici

- Produttività arance 20/25 arance al minuto
- Calibro arance 6/9 cm
- Range ottimale 7,5/8,5 cm
- Potenza elettrica installata 200 kW
- Alimentazione 220 V / 1 N / 50 Hz
- Peso 38 kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	78
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	30