



**Exprimidor automático Edenox ECA-20 profesional 20 naranjas/min alto rendimiento.** En EquipoH lo recomendamos por su producción continua, sistema automático y calidad de zumo sin amargor.

Ideal para bares, cafeterías y hoteles con alta demanda de zumo natural.

## **Catálogo de exprimidores de cítricos profesionales**

El exprimidor automático Edenox ECA-20 está diseñado para negocios de hostelería que necesitan producir zumo natural de forma rápida, continua y sin esfuerzo. Con capacidad de hasta 20 frutas por minuto, potencia de 200 W y sistema totalmente automático, permite optimizar el servicio en barra o buffet.

Su diseño vertical (400 x 300 x 780 mm) facilita su integración en espacios de trabajo con alta rotación.

---

## **Características técnicas del ECA-20**

- Tipo: automático
- Producción: hasta 20 frutas/minuto
- Potencia: 200 W
- Tensión: 230V
- Dimensiones: 400 x 300 x 780 mm
- Alimentación: carga superior automática
- Material: acero inoxidable
- Sistema: extracción con separación de cáscara
- Capacidad alimentador: 3-4 kg fruta
- Tamaño fruta: 55-80 mm



### **¿Necesitas producir zumo sin parar?**

Si tienes volumen, sabes lo que pasa:

- Clientes piden zumo constantemente
- El servicio se ralentiza
- El personal se satura

- 
- La calidad no siempre es constante

Y ahí pierdes dinero.



## **Edenox ECA-20: automatizar el zumo es vender más**

Aquí está el salto real.

Este exprimidor trabaja solo:

Carga automática de fruta  
Corte y exprimido automático  
Separación de cáscara  
Salida directa de zumo

Resultado:

- Más velocidad
- Menos dependencia del operario
- Zumo homogéneo
- Servicio continuo



## **¿Crees que el exprimidor ECA-20 será demasiado?**

Si tienes demanda, no lo es.

Una máquina manual:

- Limita producción.
- Ralentiza servicio.
- Genera errores.

---

Esta te hace escalar.

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el exprimidor que realmente necesitas?**

- Volumen de zumos diario
- Tipo de servicio (barra, buffet, hotel...)
- Espacio disponible
- Automatización necesaria
- Impacto visual en cliente
- Facilidad de limpieza
- Tipo de fruta utilizada

Aquí decides la velocidad de tu servicio.

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una máquina que vende.

- ✓ Produce más
- ✓ Reduce carga de trabajo
- ✓ Mejora experiencia cliente
- ✓ Aumenta ticket medio

Es clave en negocios con volumen.

## **Sobre el fabricante: EDENOX**

**Edenox** es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de

## Exprimidor automático Edenox ECA-20 profesional 20 naranjas/min alto rendimiento



---

trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño orientado al uso profesional diario.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.



¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 300 x 780 mm