



Exprimidor de cítricos Edenox ECB-P20 profesional automático con palanca. En EquipoH lo recomendamos por su sistema de presión que maximiza el rendimiento del zumo y su activación automática que agiliza el servicio.

Ideal para bares, cafeterías y hoteles con servicio continuo.

Catálogo de exprimidores de cítricos profesionales

El exprimidor de cítricos Edenox ECB-P20 está diseñado para entornos profesionales que necesitan rapidez, eficiencia y consistencia en la preparación de zumos naturales. Con potencia de 200 W, sistema automático por presión y diseño compacto, permite trabajar de forma continua en barras y zonas de servicio.

Su formato (360 x 240 x 490 mm) lo hace perfecto para espacios reducidos sin perder rendimiento.

Características técnicas del ECB-P20

- Tipo: presión por palanca
- Potencia: 200 W
- Tensión: 230V
- Activación: automática
- Dimensiones: 360 x 240 x 490 mm
- Material: aluminio pintado
- Cubeta: recoge zumos desmontable
- Uso: profesional continuo



¿Necesitas rapidez sin perder calidad en el zumo?

En barra pasa esto:

- Pedidos constantes
- Poco tiempo
- Necesidad de zumo fresco
- Servicio rápido

Y un exprimidor doméstico... no aguanta.



Edenox ECB-P20: más rendimiento, menos esfuerzo

Aquí está la diferencia.

El sistema de presión por palanca permite extraer más zumo con menos esfuerzo, optimizando cada pieza de fruta.

Además, la activación automática al presionar:

Acelera el servicio
Reduce tiempos
Mejora la ergonomía

Resultado:

- Más velocidad
- Más producción
- Menos esfuerzo del operario



¿Crees que un exprimidor manual será suficiente?

Sí... hasta que tienes volumen.

En servicio real:

Necesitas rapidez.

Necesitas consistencia.

Necesitas aguante.

Este equipo cumple.



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

- Volumen de zumos por hora

-
- Tipo de uso (puntual vs continuo)
 - Espacio en barra
 - Ergonomía de uso
 - Facilidad de limpieza
 - Durabilidad del equipo

Aquí decides la velocidad de tu servicio.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un producto muy rentable.


- ✓ Inversión baja
- ✓ Uso constante
- ✓ Mejora servicio
- ✓ Retorno rápido

Es un imprescindible en barra.

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 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.

Exprimidor de cítricos Edenox ECB-P20 profesional automático con pal



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 360 x 240 x 490 mm