

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Liquidificador de Alto Desempenho 1.5L para Alimentação Especial

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SM5410032 | <b>Modelo:</b> | 5410032       |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | 8435561002910 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Sammic        |
| <b>EAN</b>    | 8435561002910 |
| <b>Modelo</b> | 5410032       |

### Descricao Resumida

Liquidificador profissional de 1200 W com copo de 1.5 litros sem BPA, ideal para triturações finas. Velocidade variável para cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Liquidificador Profissional (Blender) para Alimentação Especial — Principais Vantagens

Este liquidificador de alto desempenho foi concebido para o sector HORECA, oferecendo uma solução robusta e eficiente para hospitais, centros geriátricos e estabelecimentos com necessidades de trituração ultrafina de alimentos. A sua potência e velocidade variável garantem uma consistência perfeita em qualquer preparação.

Com um copo de 1.5 litros altamente resistente e sem BPA, este equipamento assegura a máxima higiene e durabilidade, fundamental em ambientes profissionais. A qualidade dos materiais utilizados e o bloco motor resistente garantem uma longa vida útil e fiabilidade no uso contínuo.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de hospitais, centros geriátricos e creches onde é essencial preparar alimentos com texturas específicas para dietas adaptadas e alimentação assistida. Perfeito para a criação de purés, sopas creme, batidos de frutas e legumes, assim como para a confecção de molhos delicados que exigem uma trituração homogénea e extrafina.

A sua versatilidade permite também o uso em hotéis e restaurantes que oferecem menus especializados ou que necessitam de um processador de alimentos (ou triturador) fiável para a preparação de bases culinárias de alta qualidade.

### Especificações Técnicas

| Característica                 | Detalhe               |
|--------------------------------|-----------------------|
| Potência Total                 | 1200 W                |
| Capacidade do Copo             | 1.5 litros            |
| Alimentação Elétrica           | 230 V / 50-60 Hz / 1~ |
| Dimensões Exteriores (Largura) | 200 mm                |

**Dimensões Exteriores  
(Profundidade)**

240 mm

**Dimensões Exteriores (Altura)**

420 mm

**Peso Líquido**

4.8 kg

**Material do Copo**

Sem BPA, Alta Resistência

**Velocidade**

Variável com botão de impulsos