

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Liquidificador Digital com Jarro de 3 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CO17657	Modelo:	17657
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17657

Descricao Resumida

Liquidificador digital profissional de 3 litros com 10 velocidades. Perfeito para bater, misturar e triturar gelo em cozinhas e bares profissionais.

Descricao Completa

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este liquidificador digital de 3 litros destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas. O design moderno, com corpo em ABS e acabamento na cor preta, adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente. Este equipamento é a escolha ideal para quem procura eficiência na preparação de batidos, smoothies, molhos e outras bebidas ou preparações que exijam mistura e trituração perfeitas, incluindo gelo. O controlo digital e as múltiplas velocidades oferecem uma versatilidade sem igual para as suas necessidades diárias.

Aplicações Profissionais

Este triturador digital é uma peça fundamental em diversos negócios do setor alimentar, desde bares e restaurantes até cafeterias e hotéis. A sua capacidade de 3 litros é perfeita para preparar grandes quantidades, otimizando o tempo de serviço. A função de picar gelo torna-o indispensável para a criação de cocktails e bebidas refrescantes. A segurança é garantida pelo sensor de tampa, protegendo a sua equipa durante a utilização. A facilidade de controlo e o temporizador programável permitem que os cozinheiros e baristas se concentrem noutras tarefas, aumentando a produtividade.

Características Técnicas

Funcionamento	Digital
Potência	2,2 kW
Voltagem / Tensão	230V / 50Hz
Velocidades	10 (automático; manual opcional)
Temporizador	Até 10 minutos
Velocidade Máxima	25.000 RPM
Capacidade do Jarro	3 litros

Material do Jarro	Policarbonato (apropriado para contacto alimentar)
Cor Padrão	Preto (outras cores sob pedido: Branco, Vermelho, Azul, Amarelo, Cinzento)
Funções	Mistura, Pulso, Triturar gelo, Controlo de velocidade
Segurança	Sensor de tampa
Dimensões (L x P x A)	240x210x490 mm
Peso Líquido	4,7 kg
Dimensões de Embalagem	270x250x500 mm

Perguntas Frequentes

Este liquidificador é adequado para uso em grandes cozinhas?

Sim, com o seu jarro de 3 litros e motor potente, é ideal para o volume de trabalho exigido em cozinhas de restaurantes e hotéis, garantindo eficiência e rapidez nas preparações.

Posso triturar gelo com este equipamento?

Absolutamente. Inclui uma função específica para triturar gelo, tornando-o perfeito para a confeção de bebidas frias e cocktails.

As peças que entram em contacto com alimentos são seguras?

Sim, o jarro é feito de policarbonato de alta qualidade, apto para contacto alimentar, assegurando a máxima higiene e segurança para os seus clientes.

Oferece diferentes velocidades de mistura?

Sim, o funcionamento digital permite 10 velocidades distintas, além de ter opção de mistura e pulso, proporcionando controlo preciso para diversas texturas e consistências.

Como funciona a segurança da tampa?

O liquidificador está equipado com um sensor de tampa que impede o funcionamento quando a tampa não está corretamente encaixada, prevenindo acidentes e derrames na sua cozinha.