

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Liquidificador Profissional com Jarro de Copolyester 1.4 L

Informacoes do Produto

SKU:	CO18187	Modelo:	18187
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18187

Descricao Resumida

Liquidificador profissional com jarro de copoliéster sem BPA (1.4 L), motor de 1 HP e 2 velocidades com função PULSE. Ideal para uso comercial.

Descricao Completa

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo batidos e misturas perfeitas com a máxima eficiência. O motor comercial de 1 HP, combinado com a função PULSE e duas velocidades, permite adaptar a performance a diversas necessidades de preparação.

A construção com jarro de copoliéster sem BPA assegura durabilidade e higiene, enquanto a base de borracha removível minimiza o ruído e facilita a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, este misturador é perfeito para a confeção de bebidas, sopas, molhos e cremes. A sua capacidade de processar entre 25 a 49 ciclos diários torna-o uma ferramenta indispensável para operações de média a alta produção, onde a rapidez e a consistência são cruciais.

As blades de aço industrial garantem um corte eficaz, facilitando a criação de texturas suaves e homogéneas, essenciais para a qualidade final dos seus produtos.

Características Técnicas

Tipo de Controlo	Teclado eletrónico com contador regressivo de 99 seg.
Jarro	Copolyester sem BPA de uma peça (1.4 L)
Lâminas	Aço industrial
Motor	Comercial de 1 HP, 2 velocidades com função PULSE
Voltagem	220–240V, 50/60 Hz
Ciclos diários recomendados	25 a 49 ciclos

Almofada de borracha	Removível para amortecimento de som e limpeza
Dimensões (L x P x A)	194 x 213 x 406 mm
Peso	3.33 kg
Certificações	CE

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do jarro?

O liquidificador inclui um jarro de copoliéster de 1.4 litros, ideal para preparações de volume médio. É concebido para empilhamento, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.

É adequado para uso intensivo em ambientes comerciais?

Sim, o motor comercial de 1 HP foi projetado para suportar entre 25 a 49 ciclos de uso por dia, tornando-o perfeito para as exigências de restaurantes e bares movimentados.

Como o liquidificador ajuda a reduzir o ruído na cozinha?

Dispõe de uma almofada de borracha removível que amortece o som durante a operação. Esta característica melhora significativamente o ambiente de trabalho.

As lâminas são duráveis e fáceis de limpar?

Sim, as lâminas são feitas de aço industrial, garantindo durabilidade e eficiência no processamento de ingredientes. O material de copoliéster do jarro facilita a limpeza, contribuindo para a manutenção da higiene.

Posso controlar a velocidade de mistura?

O painel de controlo eletrónico oferece duas velocidades, além de uma função PULSE. Isto permite um controlo preciso sobre a textura e a consistência das suas misturas.