

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 Profissional 1,5L com Capa Silenciosa

Informacoes do Produto

SKU:	SK707392	Modelo:	BAR 1.5
Marca:	SKYMSEN	EAN:	7895707707399

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSEN
Modelo	BAR 1.5
EAN	7895707707399

Descricao Resumida

Liquidificador profissional de 1,5 litros com capa acústica para redução de ruído. Motor de 2.238W processa gelo, frutas congeladas e alimentos quentes. Copo Tritan resistente.

Descricao Completa

Este liquidificador profissional de 1,5 litros integra uma capa acústica que reduz significativamente o ruído, ideal para ambientes de serviço. Equipado com um motor de 2.238W, processa ingredientes variados, desde frutas congeladas a gelo.

Características Técnicas

Capacidade	1,5 litros
Potência	2.238 W
Material do Copo	Tritan de alta resistência
Redução de Ruído	Até 80% com capa acústica
Controlo	Variação de velocidade e duração pré-definíveis
Processamento	Frutas congeladas, gelo, café, alimentos quentes

Aplicações Profissionais

Este liquidificador é uma solução robusta para estabelecimentos que requerem eficiência e baixo ruído. É ideal para pastelarias com serviço de cafetaria, cafés com esplanada, snack-bares, hamburgarias e roulotes que servem batidos e sumos naturais. Também se adapta a bares de hotéis, restaurantes de cozinha moderna e marisqueiras que preparam cocktails ou molhos específicos. A sua capacidade de processar gelo e frutas congeladas torna-o indispensável para a criação de bebidas refrescantes e batidos cremosos.

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

A capa silenciosa deste liquidificador permite um ambiente de trabalho mais agradável, especialmente em espaços abertos ou com clientes próximos. O motor de alta potência garante a trituração eficaz de gelo e ingredientes congelados, otimizando o tempo de preparação. O copo em Tritan oferece durabilidade e versatilidade, suportando tanto preparações frias como quentes. A

possibilidade de pré-definir a velocidade e duração assegura consistência nas receitas e facilidade de operação para a equipa.

Qual a principal vantagem da capa silenciosa?

A capa silenciosa reduz o ruído de operação em até 80%, criando um ambiente mais confortável para clientes e funcionários, especialmente em balcões de atendimento ou áreas de serviço.

Este liquidificador consegue triturar gelo e frutas congeladas?

Sim, o motor de 2.238 W foi concebido para processar eficazmente gelo, polpa de frutas congeladas e outros ingredientes duros, garantindo bebidas com a consistência desejada.

O copo de Tritan pode ser usado para preparações quentes?

Sim, o copo fabricado em Tritan é extremamente resistente e seguro para a preparação de alimentos e líquidos quentes, além de ser durável contra impactos.

É possível programar a velocidade e o tempo de funcionamento?

Sim, o equipamento permite pré-definir a variação de velocidade e a duração do funcionamento, o que contribui para a padronização das receitas e otimiza o fluxo de trabalho.

Para que tipo de estabelecimento este liquidificador é mais indicado?

É ideal para estabelecimentos como cafés, pastelarias, snack-bares, bares de hotel, restaurantes e rouletes que necessitam de preparar sumos, batidos, cocktails e outras bebidas com eficiência e baixo nível de ruído.