

# 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 2.5 L com Caixa Insonorizadora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCBC25	<b>Modelo:</b>	CBC25
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	3611630088817

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CBC25
<b>EAN</b>	3611630088817

### Descricao Resumida

Liquidificador profissional de 2.5 L com caixa insonorizadora para redução de ruído. Ideal para preparar batidos, sopas e molhos em ambientes que exigem tranquilidade. Lâminas de titânio e controlo de velocidade.

## Descricao Completa

Triturador profissional com copo de 2.5L, ideal para preparar batidos, smoothies e molhos em estabelecimentos com produção contínua. Equipado com uma base em ABS soft-touch e um copo em Tritan sem BPA, oferece durabilidade e segurança alimentar. O seu motor de 1680W atinge 28.000 rpm para um processamento rápido e eficiente, mesmo em horários de pico.

### liquidificador profissional — Aplicações Profissionais

Este liquidificador de alta performance é a escolha ideal para bares de sumos, cafés com serviço de pasteleria e restaurantes que necessitam de processar grandes volumes de ingredientes. O Gestor de F&B de uma cadeia de snack-bars encontrará na sua operacionalidade silenciosa, graças à base insonorizada, um fator de conforto para clientes e staff durante os períodos de maior movimento.

### Preparação Silenciosa — Principais Vantagens

A principal vantagem deste robot copo é a sua caixa insonorizada amovível, que reduz significativamente o ruído durante o funcionamento, permitindo a sua utilização em espaços onde o conforto acústico é crucial, como pastelarias ou buffets de hotel. A lâmina de 6 asas revestida a titânio garante uma trituração perfeita e homogênea de frutas, gelo ou outros alimentos, assegurando a qualidade final das suas preparações.

### Características Técnicas

<b>Base</b>	ABS soft touch
<b>Copo</b>	Tritan
<b>Habitação</b>	Policarbonato sem BPA
<b>Caixa Insonorizada</b>	Amovível

<b>Lâmina</b>	6 asas revestidas a titânio
<b>Controlo</b>	Manual (Interruptor ON/OFF, Botão Pulse, Controlo rotativo de velocidade)
<b>Capacidade do Copo</b>	2.5 Litros
<b>Velocidade Máxima</b>	28.000 rpm
<b>Pés Antiderrapantes</b>	Sim
<b>Potência</b>	1.680 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Frequência</b>	50 Hz
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	240 x 300 x 565 mm
<b>Peso</b>	9.1 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade útil deste liquidificador profissional?

O copo deste liquidificador profissional tem uma capacidade total de 2.5 litros, sendo ideal para preparar múltiplos batidos ou porções de molhos de uma só vez.

### Este triturador profissional pode operar em cozinhas com elevado ruído ambiente?

Sim, este equipamento possui uma caixa insonorizada amovível que reduz significativamente o ruído de funcionamento, tornando-o adequado para ambientes onde o conforto acústico é importante.

### Que tipo de materiais compõem o copo e a estrutura deste robot de copo?

O copo é fabricado em Tritan, um material resistente e livre de BPA, garantindo segurança alimentar. A habitação é feita de policarbonato, também sem BPA, assegurando durabilidade e

fácil limpeza.

**Qual a potência e velocidade máxima deste liquidificador profissional?**

Este liquidificador profissional possui uma potência de 1.680W e o seu motor atinge uma velocidade máxima de 28.000 rotações por minuto, permitindo um processamento rápido e eficaz de diversos ingredientes.

**Este equipamento cumpre as normas de segurança elétrica para Portugal?**

Sim, o equipamento opera a 230V e 50Hz, estando em conformidade com as normas de segurança elétrica aplicáveis em Portugal para equipamentos profissionais desta natureza.