Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Liquidificador Profissional Simples 1,5L – 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS0425.460.004	**Modelo:**	LS 1.5
Marca:	MAGNUS	**EAN:**	N/D
Peso:	4 kg	**Dimensões:**	200 x 220 x 460 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	LS 1.5

Descricao Resumida

> Liquidificador profissional simples de 1,5L e 400W, com 2 velocidades e sistema de segurança ativo. Ideal para otimizar a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Liquidificador Industrial – Principais Vantagens

Este liquidificador potente e versátil foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua construção robusta e motor de alto desempenho, garante a trituração e mistura eficiente de diversos ingredientes, desde sumos e batidos a molhos e purés, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A segurança do utilizador é uma prioridade, com um sistema ativo que impede o funcionamento do aparelho sem a tampa devidamente colocada, minimizando riscos em ambientes de trabalho agitados.

Aplicações Profissionais

O liquidificador profissional é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É indispensável em bares para a preparação rápida de cocktails e batidos, em cafetarias para bebidas cremosas e granizados, e em restaurantes para criar bases de sopas, molhos e purés com textura homogénea. A sua capacidade de 1,5 litros é perfeitamente adequada para produções de média escala, tornando-o um equipamento fiável e essencial para qualquer cozinha que preze a eficiência e qualidade.

Características Técnicas

Lâmina de corte	Aço inoxidável
Copo	Policarbonato transparente
Capacidade do copo	1,5 litros
Velocidades	2 (10.000 / 15.000 rpm)
Peso bruto	4 kg
Potência elétrica	400W - 230V/50Hz
Dimensões exteriores (CxLxA)	200x220x460mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade do copo deste liquidificador?
O copo do liquidificador tem uma capacidade generosa de 1,5 litros, ideal para preparar porções médias de bebidas e alimentos em estabelecimentos profissionais.

Quais as velocidades disponíveis no equipamento?
O liquidificador dispõe de duas velocidades de funcionamento, 10.000 e 15.000 rotações por minuto, permitindo adaptar a intensidade da mistura ao tipo de ingrediente.

É seguro usar este liquidificador em ambientes movimentados?
Sim, o aparelho está equipado com um sistema de segurança ativo que garante que a lâmina só gira quando a tampa está corretamente fechada, prevenindo acidentes.

Qual o material da lâmina e do copo?
A lâmina de corte é fabricada em aço inoxidável para durabilidade e eficiência, enquanto o copo é em policarbonato transparente, resistente e fácil de monitorizar.

Este liquidificador é adequado para fazer batidos com gelo?
Com a sua lâmina em aço inoxidável e as velocidades de rotação, este liquidificador é adequado para processar gelo e preparar batidos e granizados com consistência perfeita.