

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Liquidificador Profissional Simples 3L - 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS0425.460.005	Modelo:	LS 3.0
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	5.5 kg	Dimensões:	230 x 230 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	LS 3.0

Descricao Resumida

Liquidificador profissional com 3 litros de capacidade e 2 velocidades. Lâmina em aço inoxidável para durabilidade e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

Este misturador, concebido para uso contínuo em ambientes de restauração, oferece uma solução robusta para a preparação diária de batidos, sumos e molhos. A sua construção em aço inoxidável e policarbonato garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a higiene em cozinhas profissionais. Com duas velocidades, permite adaptar a mistura à consistência desejada, otimizando o tempo de preparação e a qualidade do produto final.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, bares e restaurantes, este equipamento é indispensável para criar bebidas e preparações culinárias com rapidez e eficiência. A sua capacidade de 3 litros é perfeita para atender a picos de demanda, assegurando que o serviço nunca seja comprometido. A funcionalidade de segurança ativa proporciona tranquilidade à sua equipa, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Lâmina de corte	Aço inoxidável
Copo	Policarbonato transparente
Capacidade do copo	3 litros
Velocidades	2 (12.000 / 22.000 RPM)
Peso bruto	5,5 kg
Potência elétrica	1,00 kW
Voltagem/Frequência	230V/50Hz
Dimensões exteriores	230x230x520 mm

Perguntas Frequentes

De que material é feito o copo deste liquidificador?

O copo é fabricado em policarbonato transparente de alta resistência, garantindo durabilidade e visibilidade clara do conteúdo durante o funcionamento.

Quantas velocidades este equipamento possui e para que servem?

O liquidificador tem duas velocidades distintas (12.000 e 22.000 RPM), permitindo ajustar a intensidade da mistura conforme a necessidade de cada receita, desde batidos suaves até triturações mais potentes.

Qual a capacidade máxima deste liquidificador?

A capacidade do copo é de 3 litros, ideal para preparar grandes volumes de bebidas, sopas ou molhos em estabelecimentos de restauração com maior afluência.

Este liquidificador possui mecanismos de segurança?

Sim, o equipamento integra um sistema de segurança ativo que impede o funcionamento da unidade de corte se a tampa não estiver corretamente fechada, protegendo o utilizador.

É fácil limpar este liquidificador após o uso?

Sim, o design com lâmina de corte em aço inoxidável e copo em policarbonato facilita a desmontagem e a lavagem, o que é crucial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.