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 Alta Performance 1.9L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0425.417.012	**Modelo:**	Connoiseur 825 Spacesaver
Marca:	Blendtec	**EAN:**	N/D
		Dimensões:	159 x 210 x 413 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Blendtec
Modelo	Connoiseur 825 Spacesaver

Descricao Resumida

> Liquidificador profissional de 1.9L para uso intensivo. 42 ciclos pré-programados e lâmina reforçada para consistência perfeita em mais de 150 misturas/dia.

Descricao Completa

liquidificador profissional — Liquidificador 1.9L — Principais Vantagens

Este liquidificador de alta performance, com capacidade de 1.9 litros, é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria e restauração que exigem produtividade e consistência. Concebido para ambientes de grande volume, permite mais de 150 misturas diárias, garantindo eficiência ininterrupta e resultados impecáveis. As 42 opções pré-programadas simplificam a preparação de xaropes, batidos, cocktails e outras bebidas com consistência homogénea, liberando tempo valioso para a sua equipa. O design robusto, aliado à possibilidade de personalização de ciclos via PC, oferece uma versatilidade sem precedentes.

Aplicações Profissionais

Adequado para uso intensivo em bares, cafetarias, restaurantes e hotéis, este triturador adapta-se perfeitamente às necessidades de qualquer cozinha comercial. Seja para a criação de smoothies nutritivos ao pequeno-almoço, a preparação de molhos e sopas cremosas ao almoço, ou a elaboração de cocktails sofisticados ao jantar, este equipamento demonstra uma versatilidade exemplar. A sua capacidade de ser diretamente embutido no balcão maximiza o espaço de trabalho, um fator crucial em cozinhas com área limitada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	1.9 litros
Utilização Recomendada	> 150 misturas/dia
Ciclos Pré-programados	42
Programação Personalizada	Ciclos ilimitados via PC
Ecrã	LCD
Controlo	Teclas sensíveis ao tato

Característica	Detalhe
Tecnologia da Lâmina	Mais forte do que as lâminas tradicionais
Instalação	Diretamente no balcão (embutível)
Acessórios Incluídos	1 jarro
Dimensões (LPA)	159x210x413 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção diária recomendada para este liquidificador?
Este equipamento foi concebido para suportar mais de 150 misturas por dia, tornando-o ideal para negócios com elevado volume de trabalho, onde a eficiência é crucial para o sucesso da operação diária.

2. É possível personalizar os ciclos de liquefação além dos pré-programados?
Sim, o liquidificador permite a criação de ciclos de liquefação personalizados ilimitados, programáveis a partir de um PC, oferecendo flexibilidade total para adaptar as suas receitas específicas e manter um padrão de qualidade consistente.

3. Como é feita a limpeza do jarro e das lâminas?
O jarro e as lâminas são projetados para uma limpeza fácil, podendo ser removidos para uma higienização eficaz e rápida, seguindo as melhores práticas para a manutenção de equipamentos profissionais. A sua durabilidade garante uma vida útil prolongada.

4. Onde posso instalar este liquidificador na minha cozinha?
Este modelo pode ser instalado diretamente no balcão, permitindo uma integração perfeita e otimizando o espaço da bancada na sua cozinha profissional. O seu design compacto é uma vantagem para espaços com dimensões limitadas.

5. Que tipo de receitas posso preparar com este equipamento?
Com este robot de copo, pode preparar uma vasta gama de receitas, desde sumos e batidos cremosos a sopas e molhos, garantindo sempre uma consistência perfeita. A sua versatilidade é um ativo valioso para qualquer estabelecimento de restauração.