

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Liquidificador Profissional 1.5L – 2 Velocidades para Hosteleria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS425.460.004	<b>Modelo:</b>	LS 1.5
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	LS 1.5

### Descricao Resumida

Liquidificador profissional para HORECA, 1.5L de capacidade e 2 velocidades. Lâmina em inox e copo em policarbonato. Ideal para bares e restaurantes.

## Descricao Completa

### Liquidificador Profissional – Principais Vantagens

Desenhado para o setor HORECA e hotelaria, este liquidificador industrial (também conhecido como blender) de 1.5 litros oferece desempenho robusto e fiabilidade. Com duas velocidades ajustáveis (baixa e alta), permite triturar e misturar uma vasta gama de ingredientes com precisão, desde sumos e batidos a molhos e purés, assegurando texturas perfeitas e consistentes para as suas preparações culinárias.

A construção em aço inoxidável da lâmina garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o copo em policarbonato assegura leveza e facilidade de limpeza. O sistema de segurança ativo, que opera apenas quando a tampa está corretamente fechada, previne acidentes, garantindo um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Este equipamento é uma solução ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a sua produção diária com um aparelho fiável e de alto rendimento.

### Aplicações

Este liquidificador é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, onde a velocidade e a consistência são cruciais. É ideal para preparar rapidamente grandes volumes de bebidas frescas, cocktails, batidos de fruta, e até mesmo bases para sopas e cremes. A sua capacidade de 1.5 litros torna-o versátil para operações de pequena a média escala, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos produtos finais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	200x220x460 mm
Potência	0.4 kW

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50-60 Hz
<b>Velocidade</b>	10000 / 15000 rpm
<b>Capacidade</b>	1.5 litros
<b>Peso</b>	4 kg
<b>Material da lâmina</b>	Aço inoxidável
<b>Material do copo</b>	Polycarbonato transparente
<b>Segurança</b>	Sistema ativo (gira apenas com tampa fechada)