

# 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 Industrial 3L em Inox - 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS425.460.005	<b>Modelo:</b>	LS 3.0
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	LS 3.0

### Descricao Resumida

Liquidificador industrial de 3L em aço inoxidável, com 2 velocidades e sistema de segurança. Ideal para HORECA, 230V/1kW.

## Descricao Completa

### Liquidificador Industrial 3L — Principais Vantagens

Este liquidificador industrial, também conhecido como blender profissional ou triturador, foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais, garantindo um desempenho robusto e consistente. Com um copo e lâmina em aço inoxidável de elevada durabilidade, é a ferramenta ideal para preparar grandes volumes de batidos, sumos, molhos e cremes com facilidade e eficiência.

A segurança é uma prioridade, por isso, este equipamento integra um sistema de segurança ativo que apenas permite o funcionamento da unidade de corte quando a tampa está corretamente fechada, protegendo os operadores. A sua construção pensada para o uso intensivo assegura uma longa vida útil e resistência a ambientes de trabalho exigentes.

Com duas velocidades (baixa e alta), permite adaptar a trituração e mistura às diferentes necessidades dos ingredientes, proporcionando resultados homogêneos e perfeitos em cada utilização. A facilidade de limpeza e a manutenção simplificada são características adicionais que o tornam indispensável em qualquer cozinha profissional.

### Aplicações

Este liquidificador é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais. É ideal para restaurantes, bares e cafés que necessitam de preparar rapidamente bebidas como batidos, smoothies e cocktails em grandes quantidades. Em hotéis, hospitais e cantinas, a sua capacidade de 3 litros é excelente para a confeção de sopas, cremes e purés para um grande número de pessoas. A sua robustez e eficiência tornam-no uma escolha acertada para qualquer cozinha que exija um equipamento fiável para a preparação intensa de alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	230x230x520 mm

<b>Potência</b>	1 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50-60 Hz
<b>Velocidade</b>	12000 / 22000 rpm
<b>Capacidade</b>	3 l
<b>Peso</b>	5.5 kg
<b>Material Lâmina e Copo</b>	Aço inoxidável
<b>Sistema de Segurança</b>	Ativo (funcionamento com tampa fechada)