

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Liquidificador Duplo Profissional 2x 1.5 L - 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

|               |               |                |        |
|---------------|---------------|----------------|--------|
| <b>SKU:</b>   | MS425.460.006 | <b>Modelo:</b> | LD 1.5 |
| <b>Marca:</b> | Magnus        | <b>EAN:</b>    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | Magnus |
| <b>Modelo</b> | LD 1.5 |

### Descricao Resumida

Liquidificador duplo profissional com 2 copos de 1.5 L, ideal para hotelaria. Equipado com 2 velocidades e lâminas em aço inox para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### Liquidificador Duplo Profissional — Principais Vantagens

Este liquidificador duplo, também conhecido como blender profissional, foi concebido para o exigente ambiente da hotelaria e restauração, oferecendo desempenho e durabilidade excepcionais. Equipado com dois copos de policarbonato transparente, permite preparar múltiplos batidos, sumos e cocktails em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho em bares e cozinhas com elevado volume de produção.

A versatilidade é garantida pelas suas duas velocidades (baixa/alta), adaptando-se perfeitamente a diferentes texturas e ingredientes. A lâmina em aço inoxidável assegura uma trituração eficiente e homogênea, enquanto o sistema de segurança ativo impede o funcionamento do equipamento sem que a tampa esteja corretamente fechada, garantindo a proteção do utilizador.

Robusto e fácil de limpar, este liquidificador elétrico é um investimento essencial para qualquer estabelecimento que procure eficiência, segurança e resultados consistentes na preparação de bebidas e bases líquidas.

### Aplicações

Ideal para bares de hotel, restaurantes, pastelarias, gelatarias e outros estabelecimentos HORECA que necessitam de um equipamento potente e fiável para a preparação de bebidas. Perfeito para misturar ingredientes para smoothies, granizados, cocktails, sopas frias e purés, suportando ritmos de trabalho intensos e elevadas demandas.

### Especificações Técnicas

| Característica       | Detalhe         |
|----------------------|-----------------|
| Dimensões (LPA)      | 350x220x460 mm  |
| Potência             | 2x 0.4 kW       |
| Alimentação elétrica | 230V/1/50-60 Hz |

| <b>Característica</b>       | <b>Detalhe</b>                                 |
|-----------------------------|--|
| <b>Velocidade</b>           | 10000 / 15000 rpm                              |
| <b>Capacidade</b>           | 2x 1.5 L                                       |
| <b>Peso</b>                 | 8 kg   |
| <b>Material da lâmina</b>   | Aço inoxidável                                 |
| <b>Material dos copos</b>   | Polycarbonato transparente                     |
| <b>Sistema de segurança</b> | Ativo (funcionamento apenas com tampa fechada) |