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: 23/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Liquidificador Profissional e Triturador de Gelo Duplo

Informacoes do Produto

SKU:	MS0430.460.001	**Modelo:**	GM 2 LT
Marca:	MAGNUS	**EAN:**	N/D
Peso:	14 kg	**Dimensões:**	210 x 540 x 500 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GM 2 LT

Descricao Resumida

> Equipamento profissional multifuncional que combina liquidificador e triturador de gelo. Ideal para bares e restaurantes que procuram eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

liquidificador profissional — Equipamento Duplo — Principais Vantagens

Este aparelho multifuncional, que combina as funcionalidades de um liquidificador e de um triturador de gelo, foi concebido para maximizar a eficiência em ambientes profissionais. Opera de forma prática e oferece uma versatilidade notável, adaptando-se às necessidades variadas de qualquer estabelecimento de restauração. Permite o preparo rápido de bebidas e a trituração de gelo, fundamentais para um serviço ágil e de qualidade superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, cafeterias e restaurantes que necessitam de um equipamento robusto e compacto. A sua dimensão reduzida facilita a integração em espaços de trabalho mais confinados, garantindo um manuseamento confortável e seguro. A facilidade de desmontagem simplifica as operações de manutenção e limpeza, garantindo a longevidade e a higiene do aparelho no seu negócio. Sirva as suas bebidas com a consistência desejada e surpreenda os seus clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	210x540x500 mm
Potência Triturador de Gelo	0.34 kW
Potência Liquidificador	0.4 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade Triturador de Gelo	1400 rpm
Velocidade Liquidificador	10000 / 15000 rpm
Peso	14 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?
É particularmente adequado para bares, restaurantes e cafetarias que pretendem otimizar a preparação de bebidas e cocktails, devido à sua funcionalidade dupla e design compacto.

Quais as vantagens de ter um liquidificador e triturador de gelo num só equipamento?
A principal vantagem reside na poupança de espaço e na maior eficiência operacional, permitindo a realização de duas tarefas essenciais com um único aparelho, o que é crucial em cozinhas e balcões com área limitada.

É fácil de limpar e fazer a manutenção deste aparelho?
Sim, o design do equipamento permite uma fácil desmontagem, facilitando a limpeza regular e a manutenção preventiva, assegurando assim a higiene e o bom funcionamento a longo prazo.

Este aparelho é robusto o suficiente para uso contínuo em ambientes profissionais?
Concebido para a exigência de cozinhas profissionais, possui componentes que garantem durabilidade e desempenho consistente, sendo uma solução fiável para o uso diário em espaços comerciais.

Posso preparar bebidas com fruta congelada neste liquidificador?
Sim, a potente combinação do liquidificador com a capacidade de trituração de gelo permite processar eficazmente frutas congeladas e outros ingredientes, resultando em bebidas com a textura e temperatura ideais.