

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grupo Múltiplo Eléctrico 3 em 1: Espremedor, Liquidificador e Triturador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0430.460.003	<b>Modelo:</b>	GM 3 ELT
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	GM 3 ELT

### Descricao Resumida

Grupo múltiplo elétrico 3 em 1 para Horeca: espremedor, liquidificador e triturador de gelo. Compacto e versátil, ideal para bares e restaurantes.

## Descricao Completa

### Grupo Múltiplo Eléctrico Profissional — Principais Vantagens

Este grupo múltiplo elétrico (também conhecido como estação de bebidas multifunções) é a solução ideal para estabelecimentos Horeca como bares, restaurantes e hotéis que procuram otimizar o seu serviço de bebidas de forma eficiente e compacta. A sua conceção 3 em 1 integra um espremedor de citrinos, um liquidificador e um triturador de gelo, oferecendo uma versatilidade indispensável para satisfazer as necessidades de um público diversificado.

Desenvolvido para uso intensivo e continuado, este equipamento destaca-se pela sua dimensão compacta, que permite uma excelente gestão do espaço em ambientes de trabalho mais reduzidos. A funcionalidade e o design prático garantem um manuseamento fácil e seguro, contribuindo para a agilidade no serviço e para a satisfação do cliente.

A facilidade de manutenção e limpeza é outro dos seus pontos fortes, graças à possibilidade de desmontagem dos seus componentes. Esta característica simplifica o processo de higienização, assegurando que o equipamento se mantém em perfeitas condições operacionais e de segurança alimentar, essencial em qualquer ambiente profissional.

### Aplicações

Este grupo múltiplo é perfeitamente adequado para bares movimentados que necessitam de preparar rapidamente sumos frescos e cocktails com gelo picado. Em restaurantes, a sua capacidade de liquidificar é valiosa para sopas frias, molhos e sobremesas, enquanto o espremedor garante bebidas frescas. Já em cozinhas de hotelaria ou estabelecimentos de catering, a sua versatilidade permite uma resposta eficiente a diversas solicitações, desde pequenos-almoços a eventos especiais, garantindo sempre a máxima qualidade e rapidez.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	320x550x465 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência (Triturador de gelo)</b>	0.34 kW
<b>Potência (Esprededor de citrinos)</b>	0.34 kW
<b>Potência (Liquidificador)</b>	0.4 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Velocidade (Triturador de gelo)</b>	1400 rpm
<b>Velocidade (Esprededor de citrinos)</b>	1400 rpm
<b>Velocidade (Liquidificador)</b>	10000 / 15000 rpm
<b>Peso</b>	24 kg
<b>Inclui</b>	2 copos