

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grupo Múltiplo Profissional para Bar: Espremedor, Liquidificador e Triturador

Informacoes do Produto

SKU:	MS0430.460.003	Modelo:	GM 3 ELT
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	24 kg	Dimensões:	320 x 550 x 465 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GM 3 ELT

Descricao Resumida

Grupo múltiplo profissional ideal para bares e restaurantes, combinando espremedor de citrinos, liquidificador e triturador de gelo. Versátil e compacto.

Descricao Completa

Grupo Múltiplo — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional foi concebido para otimizar operações em ambientes de bar e cafeteria, combinando três funções essenciais num só aparelho. Garante eficiência e versatilidade, permitindo a preparação de uma vasta gama de bebidas em pouco tempo. A sua construção compacta facilita a integração em espaços de trabalho mais reduzidos, enquanto a facilidade de desmontagem simplifica a manutenção e a limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do investimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução completa para a preparação de sumos naturais, batidos cremosos e bebidas com gelo picado. Este aparelho profissional é perfeito para servir uma clientela diversificada, desde a confeção de um sumo de laranja fresco ao smoothie mais elaborado ou cocktails gelados. Melhora a produtividade e a ementa do seu negócio, contribuindo para uma experiência de cliente superior.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	320x550x465 mm
Potência Triturador de Gelo	0.34 kW
Potência Espremedor de Citrinos	0.34 kW
Potência Liquidificador	0.4 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade Triturador de Gelo	1400 rpm
Velocidade Espremedor de Citrinos	1400 rpm
Velocidade Liquidificador	10000 / 15000 rpm

Peso	24 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Este grupo múltiplo é adequado para uso intensivo em ambiente profissional?

Sim, foi concebido especificamente para bares e restaurantes que exigem equipamentos duradouros e eficientes para lidar com um volume elevado de preparações.

Quais as vantagens de ter um equipamento 3 em 1?

A principal vantagem é a otimização do espaço e a versatilidade, permitindo realizar várias tarefas com um único aparelho, reduzindo custos e aumentando a eficiência operacional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do equipamento permite uma fácil desmontagem dos componentes, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária.

Qual a capacidade dos copos incluídos?

A descrição menciona a inclusão de 2 copos, ideais para o manuseamento prático durante a preparação de sumos, batidos e gelo triturado.

Posso preparar bebidas com gelo triturado?

Com certeza. O triturador de gelo integrado é uma das funcionalidades chave, permitindo a criação de cocktails e outras bebidas refrescantes com gelo picado na consistência perfeita.