

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Liquidificador Profissional 1,5 L 950 W para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	LA69195	Modelo:	LA69195
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691959

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69195
EAN	8414271691959

Descricao Resumida

Liquidificador profissional de 950 W com jarro de 1,5 L, ideal para preparações rápidas e homogêneas em cozinhas profissionais. Motor de alta velocidade para texturas finas.

Descricao Completa

Prepare sumos, batidos, sopas e molhos com elevado rendimento com este liquidificador profissional de 950W, ideal para estabelecimentos com elevada produção. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Liquidificador Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	950 W
Velocidade	38000 r.p.m.
Capacidade	1,5 L
Dimensões (LxPxA)	28x26x52 cm
Peso	5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão (40-80 covers) que necessita de preparar rapidamente molhos, sopas ou purés. Perfeito para bares e pastelarias que servem batidos, smoothies ou granizados com grande volume de clientes, garantindo um serviço contínuo mesmo nos períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este liquidificador profissional destaca-se pela sua potente performance de 38000 rpm, que permite triturar e emulsionar ingredientes de forma eficaz, resultando em texturas suaves e homogêneas. A sua capacidade de 1,5 L é adequada para preparações em lote, otimizando o tempo em cozinhas profissionais, enquanto o motor de 950W assegura fiabilidade e durabilidade para uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de cada preparado?

Este liquidificador profissional tem uma capacidade útil de 1,5 litros por preparado, sendo ideal para servir múltiplos clientes em simultâneo.

Quais os tipos de preparações que este liquidificador profissional consegue realizar?

É versátil para elaborar todo o tipo de sumos, batidos, sopas, molhos, patés, granizados e até gelados, graças ao seu potente motor e alta velocidade de rotação.

O motor deste equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o motor de 950W foi concebido para oferecer desempenho e durabilidade em ambientes de cozinha profissional com elevada exigência de produção.

Este liquidificador possui certificação de segurança alimentar?

Embora não especificado nos dados fornecidos, a construção deste equipamento é pensada para os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Recomenda-se a consulta das normas CE para conformidade.

Qual o peso e as dimensões aproximadas para instalação?

O equipamento pesa 5 kg e as suas dimensões são 28x26x52 cm (Largura x Profundidade x Altura), sendo compacto para bancadas de cozinha profissional.