

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

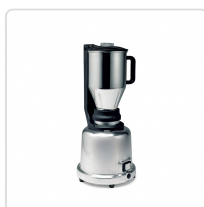


Liquidificador Profissional com Jarro Inox 2L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.035	Modelo:	2089.035
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	2089.035
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador profissional robusto com jarro de aço inoxidável de 2L e corpo em alumínio, ideal para batidos, sumos e cocktails em qualquer estabelecimento.

Descricao Completa

Liquidificador profissional — Liquidificador — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excecional em ambientes de restauração, este liquidificador profissional com jarro de aço inoxidável é a solução ideal para preparar uma vasta gama de bebidas e misturas com rapidez e eficiência. A sua construção robusta em alumínio garante durabilidade e estabilidade, mesmo sob uso contínuo, tornando-o um ativo indispensável em qualquer cozinha ou bar.

O equipamento oferece uma capacidade generosa de 2 litros, perfeito para atender às necessidades de um serviço movimentado. Além disso, a potência de 250W e a tensão de 230V asseguram um funcionamento consistente e fiável, permitindo a trituração e mistura de ingredientes com facilidade.

Aplicações Profissionais

Este misturador de alta performance é especialmente adequado para estabelecimentos como cafés, bares, restaurantes e hotéis. A sua versatilidade permite a criação de batidos cremosos, sumos naturais, molhos homogénios e cocktails, enriquecendo a oferta do seu negócio e satisfazendo os paladares mais exigentes. A sua operação intuitiva e manutenção simplificada otimizam o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

A estrutura compacta do aparelho facilita a sua integração em diferentes espaços de trabalho, oferecendo uma solução prática e eficiente sem comprometer a área útil. É o complemento perfeito para qualquer profissional que procure qualidade e fiabilidade na confeção de bebidas e preparações culinárias.

Características Técnicas

Dimensões	Ø 220x480h mm
Capacidade	2 L
Peso	6 kg
Potência	250 W
Tensão	230 V
Material do Jarro	Aço inoxidável
Material do Corpo	Alumínio

Perguntas Frequentes

Este liquidificador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto com corpo em alumínio e jarro em aço inoxidável garante durabilidade e um desempenho consistente, mesmo em ambientes de utilização intensiva como cozinhas de restaurantes e bares.

Qual a capacidade do jarro e é suficiente para um negócio com alto volume de clientes?

O jarro tem uma capacidade de 2 litros, o que é ideal para preparar porções generosas de bebidas e misturas, otimizando o serviço em estabelecimentos com grande afluência.

Como é feita a limpeza e manutenção deste misturador?

A construção em aço inoxidável e as superfícies lisas facilitam a limpeza diária, promovendo a higiene e a longevidade do equipamento com cuidados mínimos.

É possível preparar diferentes tipos de bebidas, como batidos grossos e sumos mais líquidos?

Com 250W de potência e um motor eficiente, este liquidificador tritura e mistura uma ampla variedade de ingredientes, adaptando-se perfeitamente à confecção de diversas texturas de bebidas.

Quais as principais características que o tornam uma boa escolha para o setor da hotelaria?

A combinação de materiais de alta qualidade, capacidade adequada, potência fiável e facilidade de limpeza torna-o uma escolha excelente para hotelaria, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.