

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Liquidificador Profissional 2L Inox 1200W Variador de Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	CHBL-767	Modelo:	BL-767
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	4.3 kg	Dimensões:	205 x 220 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	BL-767
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo

Liquidificadora

Descrição Resumida

Liquidificador profissional em inox de 2L com motor de 1200W e variador de velocidade. Ideal para triturar e misturar na restauração.

Descrição Completa

Liquidificador Industrial — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com este liquidificador de alto desempenho. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento garante resultados excepcionais na preparação de uma vasta gama de alimentos e bebidas. A sua robusta lâmina em aço inoxidável e o motor de 1200W asseguram uma trituração e mistura homogênea, indispensáveis para um serviço de qualidade.

Aplicações Profissionais

Este misturador de copo é a solução ideal para confeitar uma variedade de preparações, desde batidos de frutas frescas e smoothies nutritivos, a maionese caseira e molhos cremosos. A capacidade de 2 litros é perfeita para porções médias, otimizando o fluxo de trabalho. A sua versatilidade estende-se à trituração de ingredientes secos, como grãos de café e cubos de açúcar, e até mesmo à produção de granizados, adaptando-se a qualquer ementa. A segurança é primordial, com paragem automática ao remover o copo.

Características Técnicas

Capacidade	2 litros
Potência do Motor	1200 W
Velocidade (variável)	23000 - 28000 rpm
Lâmina	Aço inoxidável
Tensão	230 V

Peso	4,3 kg
Dimensões (LxPxA)	205x220x510 mm

Perguntas Frequentes

1. Este liquidificador consegue triturar gelo eficientemente?

Sim, o motor potente de 1200W e a lâmina em aço inoxidável permitem triturar gelo com facilidade, ideal para a preparação de granizados e bebidas refrescantes no seu estabelecimento.

2. Qual a capacidade máxima deste equipamento?

O copo do liquidificador tem uma capacidade de 2 litros, tornando-o adequado para preparar várias porções de uma só vez, otimizando o tempo de serviço em ambientes movimentados.

3. É seguro utilizar este liquidificador em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Este aparelho está equipado com um sistema de segurança que provoca a paragem automática do motor sempre que o copo é retirado da base, minimizando riscos durante a operação.

4. Posso ajustar a velocidade de trituração?

Sim, o variador de velocidade integrado permite ajustar as rotações por minuto (de 23000 a 28000 rpm), proporcionando um controlo preciso sobre a textura e consistência desejadas para as suas preparações.

5. Que tipo de preparações posso fazer com este liquidificador?

Pode realizar preparações a seco, como pulverizar ervas ou grãos de café, e preparações húmidas, como fazer batidos de fruta, smoothies, e maionese, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.