

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Liquidificador de Bar Profissional 2.5L 1680W - 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE230213	Modelo:	HE230213
Marca:	HENDI	EAN:	8711369230213

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE230213
EAN	8711369230213
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador de bar profissional com jarro de 2.5L em policarbonato resistente. Motor de 1680W com velocidade variável e função de impulso.

Descricao Completa

Este liquidificador de bar de alta potência é projetado para a preparação eficiente de bebidas e alimentos em ambientes profissionais, garantindo resultados consistentes e rápidos. Equipado com um motor robusto e jarro resistente, é ideal para uso contínuo em estabelecimentos de restauração.

liquidificador profissional — Liquidificador de Bar — Características Técnicas

Potência	1680 W
Voltagem	230 V
Capacidade do Jarro	2.5 L
Material do Jarro	Policarbonato (resistente a quebras)
Temperatura do Jarro	-40°C a 90°C
Material da Lâmina	Aço inoxidável

Material da Estrutura/Tampa	Plástico ABS
Velocidade do Motor	16 000 a 24 800 RPM (sem carga)
Funções	Velocidade variável, função de impulso
Proteções	Sobreaquecimento, sobretensão
Dimensões (LxPxA)	270 x 250 x 580 mm
Peso Líquido	5.54 kg

Aplicações Profissionais

Este liquidificador é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento que exija rapidez e eficiência na preparação de bebidas e alimentos. É ideal para cafés com serviço de bar, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, hamburgarias, snack-bares e hotéis, onde a preparação de batidos, cocktails, sobremesas e gelo picado é frequente.

Liquidificador de Bar — Principais Vantagens

Com um motor de alta velocidade e lâmina em aço inoxidável, este equipamento garante uma trituração eficaz de diversos ingredientes, incluindo gelo. O jarro de polycarbonato de 2.5L é resistente a quebras e a variações de temperatura, assegurando durabilidade e segurança. A velocidade variável e a função de impulso oferecem controlo preciso sobre a textura final, enquanto as proteções integradas contra sobreaquecimento e sobretensão aumentam a fiabilidade e vida útil do aparelho.