

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 de Bar Profissional 2,5L, 1680W, Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE230718	Modelo:	HE230718
Marca:	HENDI	EAN:	8711369230718

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE230718
EAN	8711369230718
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador de bar profissional com jarro de 2,5L e motor de 1680W. Controle de velocidade manual em 10 passos para misturas perfeitas. Inclui empurrador.

Descricao Completa

Este liquidificador de bar profissional de 1680W com jarro de 2,5L é ideal para preparar bebidas e misturas em ambientes de ritmo acelerado, oferecendo controle de velocidade preciso.

Liquidificador de Bar — Características Técnicas

Capacidade do Jarro	2,5 L
Cor	Preto
Tensão	220-240V
Potência	1680W
Dimensões (LxPxA)	320x250x532mm
Velocidade Mínima (sem carga)	16.000 RPM
Velocidade Máxima (sem carga)	24.800 RPM

Controlo de Velocidade	Manual, 10 passos
Acessórios Incluídos	Acessório empurrador em polipropileno
Peso Líquido	5,53 Kg

Aplicações Profissionais

Este liquidificador é uma ferramenta essencial para cafés, pastelarias, bares, esplanadas e restaurantes que necessitam de preparar rapidamente batidos, cocktails, sumos naturais e outras bebidas misturadas. A sua robustez e capacidade tornam-no ideal também para roulotes, food trucks e hotéis com serviço de bar.

Liquidificador — Principais Vantagens

- Controlo de velocidade manual em 10 passos para ajuste preciso da textura.
- Motor potente de 1680W, capaz de processar ingredientes exigentes.
- Jarro de 2,5 litros de capacidade, otimizado para produção em volume.
- Inclui acessório empurrador para facilitar a mistura de ingredientes mais densos.
- Construção durável, projetada para uso contínuo em ambientes profissionais.

Qual a capacidade do jarro deste liquidificador?

O jarro tem uma capacidade de 2,5 litros, adequado para preparar grandes volumes de bebidas e misturas em ambientes profissionais.

Como é feito o controlo de velocidade?

O controlo de velocidade é manual, com um botão que permite 10 passos de ajuste, variando de 16.000 a 24.800 RPM (sem carga).

Este liquidificador é adequado para ingredientes mais espessos?

Sim, inclui um acessório empurrador feito de polipropileno, ideal para processar ingredientes mais densos e garantir uma mistura homogénea.

Quais as dimensões e peso do equipamento?

As dimensões aproximadas do liquidificador são 320x250x532mm (largura x profundidade x altura) e o peso líquido é de 5,53 kg.

Pode ser utilizado em cozinhas profissionais com uso intensivo?

Sim, a sua potência de 1680W e construção robusta tornam-no adequado para o uso contínuo e intensivo em bares, cafés, pastelarias e restaurantes.