

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



Hotelequip.pt

Liquidificador Profissional Alta Performance 1.4L

Informacoes do Produto

SKU:	CO18186	Modelo:	18186
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18186
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador profissional robusto com motor de 2 HP e 1.4L de capacidade. Ideal para uso intensivo (50-74 ciclos/dia) em cozinhas de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

Este misturador robusto foi concebido para suportar as exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, demonstrando elevada resistência e durabilidade. O seu motor potente de 2 HP e duas velocidades, com um máximo de 24.000 RPM, assegura uma mistura eficiente de ingredientes diversos, frios ou quentes. É a solução ideal para operações que requerem até 74 ciclos de utilização diária, garantindo um desempenho consistente ao longo do dia.

A construção de alta qualidade, sem BPA, permite a preparação segura de alimentos e bebidas, enquanto o design inovador da lâmina em aço inoxidável e o copo de base larga otimizam a incorporação dos ingredientes. A almofada de borracha removível não só minimiza o ruído durante o funcionamento, como também simplifica a rotina de limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e higiénico.

Aplicações Profissionais

Este liquidificador de alto desempenho é indispensável em bares, cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a velocidade e a qualidade da preparação são cruciais. Desde a confeção de batidos e smoothies, até à preparação de sopas, molhos e purés, o equipamento garante resultados homogéneos e perfeitos, elevando a qualidade do serviço. A sua capacidade de processar ingredientes quentes e frios torna-o extremamente versátil para qualquer ementa ou receita.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência do Motor	2 HP
Velocidades	2
RPM Máximo	24.000 RPM
Ciclos Diários Recomendados	50 a 74 ciclos
Tipo de Controlo	Teclado eletrónico com contador regressivo de 60 segundos

Característica	Detalhe
Material do Recipiente	Copolíester
Capacidade	1.4 Litros
Material da Lâmina	Aço inoxidável de alta resistência
Tapa	Vinil, com tampa central removível
Livre de BPA	Todos os materiais em contacto com os alimentos
Almofada de Borracha	Removível, para amortecimento de som e fácil limpeza
Voltagem	220–240V
Frequência	50/60Hz
Certificações	CE, RoHS
Dimensões (L x P x A)	190 x 213 x 451 cm
Peso	5.18 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do recipiente deste liquidificador?

O recipiente possui uma capacidade generosa de 1.4 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos e bebidas em ambientes de restauração.

Este liquidificador pode ser utilizado para ingredientes quentes e frios?

Sim, o equipamento é versátil e foi concebido com uma tampa de vinil e materiais resistentes que permitem a mistura segura tanto de produtos quentes como frios.

Com que frequência posso utilizar este liquidificador diariamente?

Este modelo de alta performance é recomendado para um uso intensivo, suportando entre 50 a 74 ciclos de operação por dia em cozinhas profissionais.

Como o liquidificador contribui para a higiene e facilidade de limpeza?

A almofada de borracha é removível para uma higiene aprofundada, e os materiais em contacto com os alimentos são livres de BPA, garantindo segurança alimentar e limpeza simplificada.

É possível adicionar ingredientes durante a operação?

Sim, o liquidificador dispõe de uma tampa central removível que permite a adição de ingredientes de forma segura e prática, mesmo enquanto o aparelho está a funcionar.