

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 Profissional com Copo de 1,3 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CO18188	Modelo:	18188
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18188
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador profissional com copo de 1,3 L, motor de ¾ HP e 2 velocidades. Ideal para restauração, suporta até 25 ciclos/dia.

Descricao Completa

Liquidificador Comercial — Principais Vantagens

Este misturador, concebido para uso contínuo, destaca-se pela sua robustez e eficiência em ambientes de restauração. Com um motor potente e lâminas duradouras, assegura a preparação rápida e homogênea de bebidas, molhos e cremes. A sua estrutura simplificada facilita a utilização diária, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a durabilidade e o desempenho.

O equipamento oferece um design prático e ergonómico, que minimiza o esforço do utilizador e otimiza o fluxo de trabalho. A qualidade dos materiais utilizados na sua construção garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo. Facilite o dia a dia na sua cozinha, oferecendo à sua equipa uma ferramenta eficaz e fiável.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração, como cafés, bares, restaurantes e hotéis. É perfeito para a confeção de batidos de fruta, sumos naturais, cocktails, sopas frias e purés, adaptando-se a variadas necessidades culinárias. A sua capacidade de processar ingredientes de forma consistente e eficiente permite agilizar o serviço e manter a qualidade das preparações.

A sua resistência e facilidade de limpeza tornam-no adequado para cozinhas de alta demanda, onde a higiene e a rapidez são cruciais. É igualmente uma excelente opção para pastelarias e gelatarias que necessitem de misturar bases ou ingredientes com precisão. Este misturador demonstra uma performance estável, crucial para resultados consistentes em serviços de take-away e catering.

Características Técnicas

Tipo de Controlo	Alternância clássica, design do interruptor
Material do Copo	Copolíester
Capacidade	1,3 Litros
Potência do Motor	¾ HP

Velocidades	2
Lâmina	Aço inoxidável, 2 peças
Acoplamento de Acionamento	Borracha reforçada com metal, substituível pelo utilizador
Ciclos Diários Recomendados	Até 25
Dimensões (L x P x A)	200 x 250 x 350 mm
Peso	2,6 kg
Voltagem/Frequência	220–240V, 50/60Hz
Certificações	CE, RoHS

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade do copo e o material de que é feito?

O copo tem uma capacidade de 1,3 litros e é fabricado em copoliéster, um material robusto e resistente, ideal para o uso diário em ambientes exigentes da restauração.

2. Este liquidificador consegue triturar gelo?

Sim, o motor de $\frac{3}{4}$ HP e as suas lâminas resistentes de aço inoxidável foram concebidas para lidar eficazmente com a trituração de gelo e outros ingredientes sólidos, tornando-o versátil para diversas preparações.

3. É adequado para utilização em cozinhas com elevado volume de trabalho?

Com um desempenho recomendado para até 25 ciclos diários, este misturador é perfeitamente adequado para cozinhas comerciais e estabelecimentos com um fluxo moderado a alto de serviço, garantindo durabilidade e eficiência.

4. A manutenção é complicada?

A manutenção é simplificada com o acoplamento de acionamento de borracha reforçada com metal que pode ser substituído facilmente pelo utilizador. As lâminas em aço inoxidável também facilitam a limpeza, contribuindo para uma operação prática.

5. Que tipo de certificações possui?

O liquidificador possui as certificações CE e RoHS, o que assegura que cumpre os elevados padrões europeus de segurança, saúde e proteção ambiental, sendo uma escolha segura e fiável para o seu negócio.