

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 Proteção Acústica Waring Ellipse

Informacoes do Produto

SKU:	CO18943	Modelo:	18943
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18943

Descricao Resumida

Liquidificador profissional com caixa acústica para redução de ruído, 4 programas, controlo de velocidade ajustável e base Ellipse Drive recarregável.

Descricao Completa

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de alta performance, este liquidificador triturador representa a vanguarda em termos de tecnologia e controlo de ruído. Equipada com uma caixa acústica inovadora, garante uma operação significativamente mais silenciosa, ideal para bares, restaurantes e hotéis onde a atmosfera é crucial. A sua capacidade de misturar ingredientes de forma homogénea e rápida, combinada com funcionalidades programáveis, otimiza o fluxo de trabalho e garante resultados consistentes.

Este robot de cozinha profissional é a escolha acertada para quem procura eficiência e durabilidade. O seu design robusto e os motores independentes asseguram uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo. A interface de controlo intuitiva permite que qualquer colaborador utilize o equipamento com facilidade, reduzindo a necessidade de formação extensiva e aumentando a produtividade.

Aplicações Profissionais

Este triturador de bancada é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, cafetarias movimentadas, pastelarias, bares de cocktails e unidades hoteleiras. É igualmente perfeito para cozinhas de catering e espaços de eventos que exigem preparação rápida e de volume de bebidas, molhos, sopas e muitos outros. A sua versatilidade permite que o seu negócio expanda a ementa sem comprometer a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Recipiente	0,9 litros (32 oz)
Material do Recipiente	Copolyester

Característica	Detalhe
Sistema de Mistura	Fusão de cima para baixo estilo Ellipse
Controlo de Salpicos	Sistema de duas partes na tampa
Painel de Controlo	Teclado eletrónico de membrana com ecrã retroiluminado a azul
Velocidades	Ajustáveis
Estações de Bebidas Programáveis	4
Função de Pulsação	Dupla com controlo de velocidade reprogramável
Motores	Sistema duplo independente
Redução de Ruído e Vibração	Caixa acústica integrada
Compatibilidade	Atualizável com todas as bases da série MX (sem ferramentas)
Modo Manual	Opções de 10, 15 ou 20 segundos
Modo Início Automático	30 segundos ao fechar a caixa acústica
Estação de Carga	Posicionamento flexível, carga para um dia de serviço (2 horas)
Dimensões (L x P x A)	26.7 x 50.8 x 36.9 cm
Peso	9 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da caixa acústica?

A caixa acústica reduz significativamente o ruído e a vibração durante o funcionamento, permitindo que o liquidificador seja utilizado em ambientes onde o silêncio é valorizado, como balcões de bar ou áreas de atendimento ao cliente em hotéis e cafés. Isto melhora a experiência do cliente e o bem-estar dos colaboradores.

É possível programar o liquidificador para diferentes tipos de bebidas?

Sim, o aparelho dispõe de quatro estações de bebidas programáveis distintas, o que lhe permite pré-definir configurações específicas para os seus batidos, sumos ou cocktails. Esta funcionalidade assegura consistência nas suas preparações e agiliza o serviço, economizando tempo e garantindo

qualidade.

Quão fácil é limpar e manter este equipamento?

O design do recipiente e o sistema de tampa foram concebidos para facilitar a limpeza, evitando a formação de "bolsas de ar" que podem dificultar a mistura e a higienização. Além disso, a manutenção é simplificada pela capacidade de atualização com bases da série MX sem ferramentas, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Qual a capacidade máxima do recipiente e para que tipo de uso é mais indicado?

Com uma capacidade de 0,9 litros, este copo triturador é ideal para a preparação de porções individuais ou duplas de bebidas, molhos e sopas, sendo particularmente adequado para estabelecimentos com um volume médio de pedidos. A sua dimensão otimiza a mistura para uma variedade de ingredientes, garantindo processamento eficiente.

Este equipamento pode ser usado de forma contínua ou possui limitações?

O sistema de duplo motor independente é projetado para suportar o uso contínuo e exigente típicas de cozinhas profissionais e bares. A estação de carga do sistema Ellipse Drive garante energia suficiente para um dia inteiro de serviço com um carregamento de apenas duas horas, maximizando a operacionalidade do seu negócio.