

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

Jarra de Tritan 2,5 L para Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154682	Modelo:	P154682
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661634779

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154682
EAN	8421661634779
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Jarra de 2,5 L em Tritan de alta resistência, livre de BPA, com 6 lâminas para triturar gelo e misturas homogêneas. Ideal para liquidificadores profissionais.

Descricao Completa

Esta jarra de 2,5 litros, fabricada em Tritan de alta resistência, é um acessório essencial para liquidificadores em cozinhas profissionais. Garante durabilidade e segurança alimentar, ideal para uso intensivo.

Jarra 2.5L Profissional — Jarra de Tritan — Características Técnicas

Material	Tritan
Cor	Transparente
Capacidade	2,5 L
Largura	240 mm
Profundidade	180 mm
Altura	340 mm
Peso	1,25 kg
Sistema de Lâminas	6 lâminas
Livre de BPA	Sim
Modelos Compatíveis	P154622, P154623

Aplicações Profissionais

Esta jarra de 2,5 L é ideal para estabelecimentos com alta demanda de preparação de líquidos, como sumos, batidos, molhos e cremes. Perfeita para cafés com cozinha, pastelarias, restaurantes de bairro, hamburgarias, snack-bares e cantinas. A sua capacidade e resistência são adequadas para a produção contínua em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Jarra Liquidificador — Principais Vantagens

- Construção em Tritan de alta resistência, garantindo durabilidade e transparência mesmo com uso intensivo.
- Livre de BPA, assegurando a segurança alimentar e a ausência de substâncias nocivas.
- Sistema de 6 lâminas eficaz para triturar gelo e obter misturas perfeitamente homogêneas.
- Capacidade de 2,5 litros, permitindo o processamento de grandes volumes de ingredientes de uma só vez.
- Ranhura superior na tampa para adicionar líquidos durante o funcionamento, otimizando o fluxo de trabalho.

Qual o material desta jarra?

É fabricada em Tritan de alta resistência, um material durável, transparente e livre de BPA, ideal para uso alimentar profissional.

Esta jarra é compatível com qualquer liquidificador profissional?

Não, esta jarra foi concebida para ser compatível especificamente com os modelos P154622 e P154623.

Posso triturar gelo com esta jarra?

Sim, o seu sistema de 6 lâminas foi projetado para triturar gelo e obter misturas homogêneas de forma eficiente.

Qual a capacidade máxima de líquidos que posso preparar?

A jarra tem uma capacidade útil de 2,5 litros, permitindo trabalhar com volumes consideráveis para as suas preparações.

É possível adicionar ingredientes enquanto o liquidificador está a funcionar?

Sim, a tampa inclui uma ranhura superior que permite a incorporação de líquidos durante o processo de mistura, sem necessidade de a remover.