

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Liquidificador Profissional 1,5L com Capa Silenciosa

Informacoes do Produto

SKU:	SK707392	Modelo:	BAR 1.5
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707707399

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	BAR 1.5
EAN	7895707707399
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador profissional de 1,5 litros com capa acústica para redução de ruído. Motor de 2.238W processa gelo, frutas congeladas e alimentos quentes. Copo Tritan resistente.

Descricao Completa

Este liquidificador profissional de 1,5 litros integra uma capa acústica que reduz significativamente o ruído, ideal para ambientes de serviço. Equipado com um motor de 2.238W, processa ingredientes variados, desde frutas congeladas a gelo.

Características Técnicas

Capacidade	1,5 litros
Potência	2.238 W
Material do Copo	Tritan de alta resistência
Redução de Ruído	Até 80% com capa acústica
Controlo	Variação de velocidade e duração pré-definíveis
Processamento	Frutas congeladas, gelo, café, alimentos quentes

Aplicações Profissionais

Este liquidificador é uma solução robusta para estabelecimentos que requerem eficiência e baixo ruído. É ideal para pastelarias com serviço de cafetaria, cafés com esplanada, snack-bares, hamburgarias e roulotes que servem batidos e sumos naturais. Também se adapta a bares de hotéis, restaurantes de cozinha moderna e marisqueiras que preparam cocktails ou molhos específicos. A sua capacidade de processar gelo e frutas congeladas torna-o indispensável para a criação de bebidas refrescantes e batidos cremosos.

Liquidificador Profissional — Principais Vantagens

A capa silenciosa deste liquidificador permite um ambiente de trabalho mais agradável, especialmente em espaços abertos ou com clientes próximos. O motor de alta potência garante a trituração eficaz de gelo e ingredientes congelados, otimizando o tempo de preparação. O copo em Tritan oferece durabilidade e versatilidade, suportando tanto preparações frias como quentes. A

possibilidade de pré-definir a velocidade e duração assegura consistência nas receitas e facilidade de operação para a equipa.

Qual a principal vantagem da capa silenciosa?

A capa silenciosa reduz o ruído de operação em até 80%, criando um ambiente mais confortável para clientes e funcionários, especialmente em balcões de atendimento ou áreas de serviço.

Este liquidificador consegue triturar gelo e frutas congeladas?

Sim, o motor de 2.238 W foi concebido para processar eficazmente gelo, polpa de frutas congeladas e outros ingredientes duros, garantindo bebidas com a consistência desejada.

O copo de Tritan pode ser usado para preparações quentes?

Sim, o copo fabricado em Tritan é extremamente resistente e seguro para a preparação de alimentos e líquidos quentes, além de ser durável contra impactos.

É possível programar a velocidade e o tempo de funcionamento?

Sim, o equipamento permite pré-definir a variação de velocidade e a duração do funcionamento, o que contribui para a padronização das receitas e otimiza o fluxo de trabalho.

Para que tipo de estabelecimento este liquidificador é mais indicado?

É ideal para estabelecimentos como cafés, pastelarias, snack-bares, bares de hotel, restaurantes e rouletes que necessitam de preparar sumos, batidos, cocktails e outras bebidas com eficiência e baixo nível de ruído.