

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

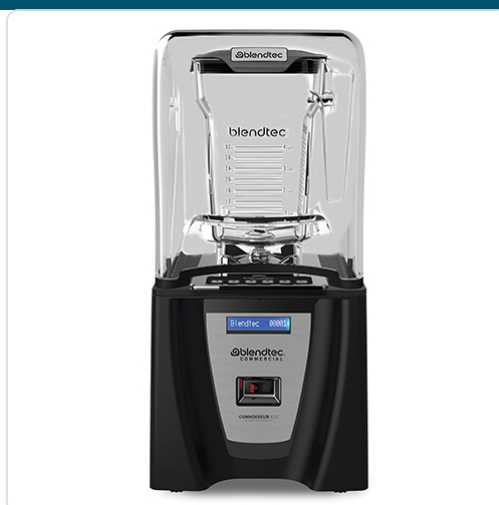


Liquidificador Profissional Silencioso 1.9L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0425.417.009	Modelo:	Connoisseur 825
Marca:	Blendtec	EAN:	N/D
		Dimensões:	229 x 229 x 475 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Blendtec
Modelo	Connoisseur 825
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Robot de copo profissional com 1.9L de capacidade, ideal para mais de 150 misturas/dia. Silencioso e programável para resultados consistentes.

Descricao Completa

Liquidificador Silencioso — Principais Vantagens

Concebido para espaços comerciais onde a tranquilidade é primordial, este equipamento de mistura de alto desempenho oferece uma experiência quase inaudível, ideal para bares, cafés e hotéis requintados. A tecnologia de ponta incorporada permite a preparação de mais de 150 misturas diárias, garantindo eficiência e rapidez no serviço. A sua capacidade de 1.9 litros assegura a preparação de grandes quantidades de forma contínua, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Com 42 ciclos de preparação pré-programados, obtenha resultados perfeitos e consistentes em receitas populares, desde sumos a smoothies e cocktails. Além disso, a flexibilidade de programar ciclos personalizados a partir de um PC confere-lhe controlo total sobre as suas criações culinárias. A durabilidade é garantida pelas lâminas de alta resistência, concebidas para superar as opções tradicionais e suportar o uso diário intenso.

Aplicações Profissionais

Este triturador profissional é a solução perfeita para estabelecimentos que servem um grande volume de bebidas e alimentos misturados, como restaurantes, pastelarias e hotéis. É ideal para confeccionar batidos, granizados, sopas frias e molhos, contribuindo para a diversificação da sua ementa. A possibilidade de instalação diretamente no balcão otimiza o espaço, tornando-o um aliado valioso para cozinhas de qualquer dimensão. Eleve a qualidade das suas bebidas e a eficiência do seu serviço com esta ferramenta indispensável.

Características Técnicas

Capacidade do Jarro	1.9 litros
Recomendação de Uso	Mais de 150 misturas/dia
Ciclos de Liquefação Pré-programados	42
Programação Personalizada	Sim, via PC (ciclos ilimitados)

Redução de Ruído	Campânula especial para minimização de ruído
Interface de Controlo	Ecrã LCD, teclas sensíveis ao tato
Tecnologia da Lâmina	Mais forte que lâminas tradicionais
Instalação	Diretamente no balcão
Acessórios Incluídos	2 jarros
Dimensões (LPA)	229x229x475 mm

Perguntas Frequentes

Este liquidificador é adequado para utilização em horários de pico, com grande volume de trabalho?

Sim, foi concebido para suportar mais de 150 misturas por dia, sendo perfeitamente adequado para o uso intensivo em ambientes profissionais.

A campânula de insonorização pode ser removida para limpeza?

A descrição foca-se na minimização do ruído, mas não especifica a removibilidade da campânula para limpeza. Recomenda-se consultar o manual do utilizador para mais detalhes.

É possível criar e guardar receitas personalizadas neste equipamento?

Sim, o liquidificador permite a criação e programação de um número ilimitado de ciclos de liquefação personalizados através de um PC.

Quantos jarros vêm incluídos com o liquidificador?

O produto inclui dois jarros, o que é ideal para otimizar o fluxo de trabalho e evitar a contaminação cruzada de ingredientes.

Posso instalar este robot de copo diretamente no balcão da minha cozinha profissional?

Sim, o equipamento foi concebido para ser instalado de forma prática e segura diretamente no balcão de trabalho, o que ajuda a poupar espaço.