

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

Frapê Profissional de Parede 0.8L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	MS0425.460.003	Modelo:	FSP 1500
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FSP 1500

Descricao Resumida

Frapê profissional de parede em aço inoxidável, ideal para otimizar espaço em bares e cafetarias. Prepara batidos e cocktails com eficiência.

Descricao Completa

frapê profissional parede — Frapê de Parede — Principais Vantagens

Este misturador de bebidas profissional, feito em aço inoxidável e projetado para fixação mural, é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração, bares e cafés que procuram otimizar o espaço sem comprometer a eficiência. Com um design robusto e higiênico, este equipamento assegura a preparação rápida e consistente de batidos e cocktails, contribuindo para um serviço ágil e de alta qualidade. A sua construção em inox oferece durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de trabalho exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para bares movimentados, cafetarias modernas e hotéis, onde a produção de bebidas é constante e o espaço é um fator crítico. A montagem na parede liberta valioso espaço na bancada, permitindo uma área de trabalho mais organizada e ergonômica. Este aparelho é versátil o suficiente para preparar desde batidos de fruta a milkshakes cremosos, e ainda uma vasta gama de cocktails gelados, satisfazendo as necessidades dos clientes mais exigentes e elevando a experiência gastronômica.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	150x160xh320 mm
Potência	0.15 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	0.8 L
Velocidade	15000 rpm
Peso	2.3 kg
Construção	Copo e estrutura em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Este frapê é adequado para uso contínuo em estabelecimentos de grande movimento?

Sim, o design robusto e a qualidade dos materiais deste frapê permitem um uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e eficiência mesmo com elevado volume de trabalho.

2. Qual é a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é simples; o copo e a estrutura em aço inoxidável facilitam a limpeza após cada utilização. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para inox, evitando abrasivos para preservar o acabamento.

3. É possível preparar diferentes tipos de bebidas com este frapê?

Com a sua alta velocidade de rotação e capacidade adequada, este misturador é ideal para uma variedade de preparações, desde batidos de frutas frescas até a misturas para cocktails mais complexos, adaptando-se à ementa do seu negócio.

4. A instalação na parede é complicada?

A instalação mural é concebida para ser prática, otimizando o espaço da bancada. É recomendado que a instalação seja feita por um técnico qualificado para assegurar a sua correta fixação e funcionamento seguro.

5. O copo é desmontável para uma limpeza mais aprofundada?

Sim, o copo é facilmente removível, o que permite uma higienização completa e eficiente, vital para manter os padrões de limpeza exigidos em qualquer cozinha profissional ou bar.