

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

Liquidificador Profissional Alta Rotação - Lâmina 6 Pontas

Informacoes do Produto

SKU:	SK705691	Modelo:	BM2
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707705692

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	BM2
EAN	7895707705692
Instalação	De Bancada
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador profissional de alta rotação com lâmina de 6 pontas, eixo e acoplamentos em metal, e copo de tritan. Ideal para sumos, batidos e bebidas com gelo.

Descricao Completa

Com uma potência de 2238W e 38.000 RPM, o liquidificador profissional BM2 tritura e liquefaz rapidamente polpas congeladas e bebidas com gelo. Ideal para sumos, batidos e cocktails em estabelecimentos com elevado volume de serviço.

liquidificador profissional — Características Técnicas

Capacidade	2 L
Potência	2238 W
Tensão	~230 V
Velocidade	38.000 RPM
Material	Tritan, Plástico e Metal
Dimensões (L×P×A)	205 mm × 230 mm × 505 mm
Peso Líquido	4.15 Kg
Eixo e acoplamentos	Metal
Copo	Tritan BPA free, resistente ao calor
Lâmina	6 pontas
Função adicional	Pulsar

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou roulote que necessita de preparar rapidamente grandes volumes de batidos, smoothies e cocktails durante os períodos de maior movimento. Este liquidificador profissional é também uma mais-valia para pastelarias e bares que pretendem expandir a sua oferta

de bebidas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O liquidificador BM2 destaca-se pela sua elevada potência de 2238W e velocidade de 38.000 RPM, garantindo uma trituração e liquefação eficazes em segundos. O copo em Tritan BPA free suporta preparações quentes e o eixo e acoplamentos em metal asseguram durabilidade mesmo em uso contínuo, tornando-o um investimento fiável para estabelecimentos com alta demanda.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste liquidificador profissional?

Este liquidificador possui uma capacidade útil de 2 litros, ideal para preparar múltiplas porções de sumos, batidos ou cocktails.

Este blender é adequado para misturar ingredientes quentes?

Sim, o copo em Tritan BPA free é super resistente e permite o preparo seguro de alimentos quentes, além de polpas congeladas e gelo.

Que tipo de materiais compõem o eixo e os acoplamentos deste triturador profissional?

O eixo e os acoplamentos são fabricados em metal, garantindo maior robustez e durabilidade mesmo em condições de uso intensivo.

Quantos RPM atinge este liquidificador profissional?

Este equipamento atinge uma velocidade impressionante de 38.000 rotações por minuto, o que permite uma trituração ultra-rápida e eficaz.

Qual o nível de ruído esperado de um liquidificador de alta rotação como este?

Liquidificadores de alta rotação, como o modelo BM2 com 38.000 RPM, tendem a gerar um nível de ruído considerável devido à sua potência. Recomenda-se a sua utilização em áreas dedicadas ou com isolamento acústico, se possível, para minimizar o impacto no ambiente de atendimento ao cliente.