

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 Alta Rotação Lâmina 6 Pontas Copo Tritan Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SK705705	Modelo:	BS2
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707705708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	BS2
EAN	7895707705708
Instalação	De Bancada
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador de alta rotação com lâmina de 6 pontas e copo de tritan resistente. Ideal para triturar gelo, polpas congeladas e preparar bebidas quentes ou frias.

Descricao Completa

Triture e liquefaça rapidamente polpas congeladas e bebidas com gelo em segundos com este liquidificador de alta rotação, ideal para o rush do serviço em bares e restaurantes. O copo em Tritan permite o preparo de alimentos quentes, enquanto as funções programáveis otimizam o tempo de confecção, essencial para a eficiência de estabelecimentos com elevada rotação de clientes.

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	4.28 Kg
Eixo e acoplamentos	Metal
Lâmina	6 pontas
Fabricado em	China

Aplicações Profissionais

Ideal para bares de sumos, cafetarias e food trucks que necessitam de processar grandes volumes de fruta congelada ou gelo rapidamente. O Chef de cozinha de um restaurante com serviço contínuo

pode usar este triturador para preparar bases de molhos ou purés em tempo recorde, garantindo a consistência e rapidez exigidas durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A elevada rotação de 38.000 RPM e a lâmina de 6 pontas asseguram uma trituração homogénea e rápida, superando liquidificadores convencionais. A robustez do eixo e acoplamentos em metal, juntamente com o copo em Tritan BPA free, garantem durabilidade e segurança alimentar, mesmo com preparações quentes, um diferencial crucial para operações intensivas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de trituração em cada ciclo?

Este liquidificador profissional possui uma capacidade útil de 2 litros, permitindo processar quantidades significativas de ingredientes por ciclo.

O copo pode ser usado para misturas quentes?

Sim, o copo em Tritan é super resistente e concebido para suportar a preparação de alimentos quentes, oferecendo versatilidade para diversas aplicações culinárias.

É possível programar o tempo e velocidade?

Sim, este modelo permite a pré-programação da variação da velocidade e do tempo de funcionamento, otimizando a consistência e a eficiência em preparações repetitivas.

Que tipo de manutenção é recomendada para a lâmina e acoplamentos?

Devido ao eixo e acoplamentos em metal de alta resistência, recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a longevidade e performance. A lâmina de 6 pontas é robusta, mas deve ser manuseada com cuidado.

Este equipamento é adequado para triturar gelo para cocktails em grande volume?

Com uma potência de 2238W e 38.000 RPM, este liquidificador é perfeitamente adequado para triturar gelo e criar a textura ideal para cocktails e outras bebidas geladas, suportando a demanda de bares com elevado movimento.