

# POR QUE ESCOLHER UM LIQUIDIFICADOR COM COPO MONOBLOCO?

## O QUE É UM COPO MONOBLOCO?

Produzidos com tecnologia **exclusiva** de repuxo, a partir de uma peça única de **aço inox**, o copo monobloco é mais uma inovação **patenteada** Skysmen.

Criado para garantir uma combinação perfeita entre sua geometria e o movimento das lâminas, o **formato em "V"**, permite a formação de um grande **vórtice** que direciona o alimento para as lâminas, independente do volume, triturando de forma **homogênea**, garantindo o melhor resultado em **menores tempos** de preparo.

**Sem soldas** e sem frestas, possui cantos arredondados e por isso é de fácil **limpeza e higienização**, evitando o acúmulo de resíduos, uma das principais causas do **mau cheiro** e da proliferação de **microrganismos**.

Os copos monoblocos estão presentes em toda a linha de liquidificadores comerciais de 3 a 25 litros, e de alta rotação de 4 litros. Todos acompanham tampa de **borracha atóxica** com **dosador** que garante boa vedação e praticidade.



## SISTEMAS DE SEGURANÇA

Pensando tanto no desempenho quanto na segurança dos usuários, todos os nossos liquidificadores acima de 3 litros possuem obrigatoriamente um dos sistemas de segurança abaixo:

### ANTEPARO DO COPO

Proteção física desenvolvida e patenteada pela Skysmen, para impedir o acesso acidental à lâmina de corte.



### TAMPA MONITORADA

Sistema de monitoramento com sensor magnético, que desliga o motor automaticamente ao abrir a tampa. Possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização.



# VANTAGENS



Resultado mais homogêneo



Preparos mais rápidos



Processa grandes ou pequenas quantidades



Não acumula resíduos



Fácil de higienizar



Não impregna cheiro nem gosto



Permite preparos quentes e gelados



Tampa com vedação e dosador



## LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

Também chamados de liquidificadores de baixa rotação, entregam maior torque e resistência para os preparos mais pesados, como cremes, sopas, bolos e sorvetes.

### LS-03MB-N

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS-04MB-N

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### LS-06MB-N

LIQUIDIFICADOR  
COMERCIAL INOX, COPO  
MONOBLOCO INOX



### MELHOR DESEMPENHO

Ideal para bolos, sopas, sorvetes e pastas. Seu tradicional motor de indução, entrega robustez, durabilidade e o alto torque, necessários para os preparos mais pesados.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 3 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos

### IDEAL PARA PASTA DE AÇAÍ



SITE



SITE



SITE



VÍDEO

MODELO	LS-03MB-N	LS-04MB-N	LS-06MB-N
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W	665 W	665 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Dimensões (AxLxP)	660 x 240 x 255 mm	660 x 290 x 280 mm	720 x 310 x 300 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	425 x 300 x 525 mm	420 x 510 x 300 mm	460 x 520 x 300 mm
Peso líquido / bruto	9,60 kg / 10,60 kg	9,30 kg / 10,30 kg	9,50 kg / 10,50 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	3,6 L	4 L	6 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707551312 7895707551299	7895707479791 7895707479791	7895707479814 7895707479821

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.