



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.

LS2

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



LS3

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



LS4

LIQUIDIFICADOR
COMERCIAL INOX, COPO
MONOBLOCO INOX



IDEAL PARA
PASTA DE AÇAÍ



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.

Para maiores informações de preparos, consulte o manual de instruções.

- ✓ Rotação de 3.500 rpm
- ✓ Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos



SITE - LS2



VÍDEO - LS2



SITE - LS3



SITE - LS4



MODELO	LS2	LS3	LS4
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1	127/220 V / 60 Hz / 1	127/220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	665 W	665 W	665 W
Potência do motor	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Consumo	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Dimensões [AxLxP]	640 x 240 x 270 mm	660 x 240 x 255 mm	660 x 290 x 280 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	380 x 290 x 470 mm	400 x 290 x 525 mm	400 x 290 x 525 mm
Peso líquido / bruto	9,10 kg / 10,20 kg	9,30 kg / 10,55 kg	9,65 kg / 11,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	2 L	3,6 L	4 L
Classificação fiscal (NCM)	84388090	84386000	84386000
EAN-13	7895707705746	7895707551299	7895707479807

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** SkymSEN.

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 SkymSEN, 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