

# 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** Skymesen.

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 Skymesen, 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-08MB-N

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



### LS-10MB-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 AÇAI



COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO



SITE



VÍDEO



SITE



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	LS-08MB-N	LS-10MB-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
Potência nominal	665 W	665 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Dimensões [AxLxP]	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	520 x 530 x 320 mm	550 x 545 x 345 mm
Peso líquido / bruto	9,60 kg / 10,80 kg	10,80 kg / 12,00 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	8 L	10 L
Classificação fiscal [NCM]	84386000	84386000
EAN-13	7895707479838 7895707479845	7895707479852 7895707479869