LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS BASCULANTES

Liquidificadores de baixa rotação e grande capacidade, ideais para os preparos mais pesados, como bolos e sorvetes, com movimento basculante do copo para facilitar a operação.

LB15

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, COPO MONOBLOCO INOX

LB25

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, BASCULANTE, COPO MONOBLOCO INOX

PARA BOLOS E SORVETES

Com maior potência e sistema de vedação reforçado, realiza os preparos mais pesados e em grandes quantidades.

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

- Motor de 1,5 CV de potência
- Rotação de 3.500 rpm
- Disponível nos modelos de 19 e 25 litros
- Tampa de borracha atóxica com dosador
- Cavalete de aço e design diferenciado
- Sistema de vedação dupla
- Mancal com rolamentos

SITE

SITE

MODELO	LB15	LB25
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	1.550 W	1.550 W
Potência do motor	1,5 HP-CV	1,5 HP-CV
Consumo	1,55 kW·h	1,55 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.120 x 365 x 525 mm	1.175 x 390 x 525 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.130 x 400 x 560 mm	1.190 x 420 x 560 mm
Peso líquido / bruto	22,00 kg / 28,50 kg	24,50 kg / 28,90 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	19 L	25 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707534193 7895707534186	7895707534155 7895707526716

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

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**