LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS

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

LC2

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

LC3

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

LC4

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

SITE - LC2

SITE - LC3

SITE - LC4

MELHOR CUSTO BENEFÍCIO

Ideal para molhos, maioneses, pastas, sopas e cremes. Possui inovador motor de baixo consumo de energia e alto torque para preparos consistentes.

- Rotação de 4.500 rpm
- Disponível nos modelos de 2 a 10 litros
- Copos intercambiáveis
- Tampa de borracha atóxica com dosador

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

MODELO	LC2	LC3	LC4
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	127 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	500 W	500 W	500 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,5 kW·h	0,5 kW·h	0,5 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 470 x 290 mm	400 x 525 x 290 mm	400 x 525 x 290 mm
Peso líquido / bruto	4,6 kg / 5,85 kg	4,7 kg / 6,2 kg	5,2 kg / 6,7 kg
Rotação	4.500 rpm	4.500 rpm	4.500 rpm
Volume máximo do copo	2 L	3,6 L	4 L
Classificação fiscal (NCM)	84388090	84386000	84386000
EAN-13	7895707705722 7895707705739	7895707565463 7895707565487	7895707565500 7895707565524

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