



## 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.

### L6

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



### L8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



### L10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



PATENTEADO

ANTEPARO DO COPO



PATENTEADO



SITE - L6



SITE - L8



SITE - L10

### 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.

### IDEAL PARA PASTA DE AÇAI

- ✓ 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
- ✓ Motor bivolt a indução



MODELO	L6	L8	L10
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 50-60 Hz / 1	127/220 V / 50-60 Hz / 1	127/220 V / 50-60 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)	720 x 310 x 300 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	455 x 310 x 545 mm	495 x 320 x 560 mm	520 x 335 x 570 mm
Peso líquido / bruto	9,85 kg / 11,45 kg	10,10 kg / 11,85 kg	10,15 kg / 12,20 kg
Rotação	3.500 rpm	3.500 rpm	3.500 rpm
Volume máximo do copo	6 L	8 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	84386000
EAN-13	7895707709812	7895707709829	7895707709836

# 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**