



**BAR AND
RESTAURANT**
BAR Y RESTAURANTE

COMMERCIAL BLENDERS LICUADORAS COMERCIALES

Also known as low-speed blenders, they deliver higher torque and resistance for heavier preparations, such as creams, soups, cakes, and ice creams.
También conocidos como licuadoras de baja velocidad, ofrecen mayor resistencia para preparaciones más pesadas, como cremas, sopas, mayonesa y helados.

L2 / L3 / L4 / L6 / L8 / L10

STAINLESS STEEL COMMERCIAL BLENDERS WITH ONE-PIECE STAINLESS STEEL CUP
LICUADORAS COMERCIALES DE ACERO INOXIDABLE CON VASO SIN SOLDADURA DE INOXIDABLE.



BETTER PERFORMANCE MEJOR RENDIMIENTO

Ideal for cakes, soups and ice creams. Its traditional induction motor delivers the strength, durability, and high torque required for heavy-duty preparations.

Ideal para preparo de mayonesa, sopas, cremas, pre mezclas para helados, salsas más espesas, así como masas de crepas y bizcochuelo.



- ✓ Rotation speed: 3.500 rpm
Velocidad de rotación: 3.500 rpm
- ✓ Available in models from 2 to 10 liters
Disponible en modelos de 2 hasta 10 litros
- ✓ Non-toxic rubber lid with measuring cap
Tapa de goma atóxica con dosificador

- ✓ Interchangeable cups
Vasos intercambiables
- ✓ Metal shaft and coupling
Eje y acoplamiento metálicos
- ✓ Dual-voltage induction motor
Motor de inducción doble voltaje



WEBSITE



SITIO WEB

MODEL - MODELO	L2	L3	L4	L6	L8	L10
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Motor power Potencia del motor	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Rated power Potencia nominal	368 W	368 W	368 W	368 W	368 W	368 W
Consumption Consumo	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Product dimension (HxWxL) Dimensión del producto (AlxANxL)	640 x 240 x 270 mm	630 x 275 x 260 mm	630 x 275 x 260 mm	720 x 310 x 300 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Package size (HxWxL) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	380 x 290 x 470 mm	400 x 290 x 525 mm	400 x 290 x 525 mm	455 x 310 x 545 mm	495 x 320 x 560 mm	520 x 335 x 570 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	8,90 kg / 10,20 kg	9,50 kg / 11,20 kg	9,50 kg / 11,00 kg	9,60 kg / 11,20 kg	10,00 kg / 11,60 kg	10,00 kg / 12,00 kg
Maximum cup volume Volumen máximo del vaso	2 L	3,6 L	4 L	6 L	8 L	10 L
HS code Partida arancelaria	84386000	84386000	84386000	84386000	84386000	84386000



In Skymesen you can trust.
Si es Skymesen, puedes confiar.

www.skymesen.com



/SkymesenGlobal/ SkymesenGlobal/ Skymesen /skymesenglobal

WHY CHOOSE A BLENDER WITH A ONE-PIECE CUP?

¿POR QUÉ ELEGIR UNA LICUADORA COMERCIAL CON VASO SIN SOLDADURA?

WHAT IS A ONE-PIECE CUP?

¿QUÉ ES UN VASO SIN SOLDADURA?

Manufactured using exclusive deep-drawing technology from a single piece of stainless steel, the one-piece cup is a patented innovation by Skymssen.

Designed to ensure a perfect combination between its geometry and blade movement, the "V" shape allows the formation of a large vortex that directs food toward the blades—regardless of the volume—resulting in consistent blending and shorter prep times.

With no welds or seams, it features rounded corners that make cleaning and sanitizing easy, preventing residue buildup—one of the main causes of bad odors and microorganism growth.

The one-piece cups are available across the entire line of commercial blenders from 3 to 25 liters, as well as the 4-liter high-speed model. All models come with a non-toxic rubber lid and dosing cap, ensuring proper sealing and practicality.

Fabricado con tecnología exclusiva sin soldadura a partir de una única pieza de acero inoxidable. Diseñado para asegurar una combinación perfecta entre su geometría y el movimiento de las cuchillas, su forma en "V" permite la formación de un gran vórtice que dirige los alimentos hacia las cuchillas, triturando de forma homogénea y logrando el mejor resultado en menor tiempo.

Sin soldaduras ni juntas, y con esquinas redondeadas, es fácil de limpiar e higienizar, Sin acumular residuos, una de las principales causas de mal olor y proliferación de microorganismos.

Los vasos sin soldaduras están presentes en toda la línea de licuadoras comerciales de 2 hasta 25 litros, y en el modelo de alta rotación de 4 litros. Todos vienen con tapa de goma atóxica con dosificador, que garantiza un buen sellado y practicidad.



ADVANTAGES - VENTAJAS



More homogeneous results

Resultado más homogéneo



Faster preparations

Preparaciones más rápidas



Processes large or small quantities

Procesa grandes o pequeñas cantidades



Does not accumulate residue

No acumula residuos



Easy to clean
Fácil de limpiar



Does not retain smell or taste

No retiene olor ni sabor



Suitable for hot and cold preparations

Permite preparaciones calientes y frías
Max. Temp. 60°C



Lid with seal and measuring cap
Tapa con cierre hermético y dosificador



In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.

www.skymssen.com



[/SkymssenGlobal/](#) [f SkymssenGlobal/](#) [in Skymssen](#) [/skymssenglobal](#)