

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 e sorvetes.

LC8

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



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 3 a 10 litros
- ✓ Copos intercambiáveis
- ✓ Tampa de borracha atóxica com dosador



SITE

LC10

LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX



COPO MONOBLOCO



ANTEPARO DO COPO



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	LC8	LC10
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
Potência nominal	500 W	500 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,5 kW-h	0,5 kW-h
Dimensões [AxLxP]	720 x 310 x 300 mm	780 x 340 x 330 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	470 x 525 x 300 mm	550 x 345 x 545 mm
Peso líquido / bruto	5,25 kg / 6,15 kg	5,50 kg / 6,80 kg
Rotação	4.500 rpm	4.500 rpm
Volume máximo do copo	6 L	10 L
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000
EAN-13	7895707565548 7895707565821	7895707565883 7895707565906