

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Liquidificador Triturador 4 Litros Aço Inoxidável Baixa Rotação

Informacoes do Produto

SKU:	SK625590	Modelo:	LAR-04MB-HD
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707625594

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	LAR-04MB-HD
EAN	7895707625594
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Chão
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador triturador profissional de 4 litros em aço inoxidável, ideal para cremes, sopas e molhos. Inclui sistema de segurança e baixa rotação para consistências perfeitas.

Descricao Completa

Tritura, mói e mistura ingredientes para receitas consistentes, desde cremes a massas leves, com este potente liquidificador profissional de 4 litros. Ideal para cozinhas de snack-bares e restaurantes com produção contínua que necessitam de eficiência e versatilidade na preparação de alimentos.

liquidificador profissional — Características Técnicas

Capacidade	4 L
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Velocidade	3500 RPM
Material do copo	Aço Inoxidável
Dimensões (C×L×A)	290 mm × 280 mm × 660 mm
Peso Líquido	10.5 Kg
Sistema de segurança	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de pastelaria que prepara cremes e purés, ou para o responsável de cozinha de um snack-bar que necessita de emulsionar molhos e misturar massas leves rapidamente. Este liquidificador profissional de 4L assegura a preparação eficiente de receitas para nutrição enteral e gelados em unidades com volume de serviço moderado.

Liquidificador Profissional - Principais Vantagens

O copo em aço inoxidável permite o processamento seguro de ingredientes quentes, enquanto o eixo e lâmina do mesmo material garantem durabilidade e higiene. O sistema de segurança integrado protege o operador e o motor, assegurando um baixo custo de manutenção e uma operação fiável em ambientes de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipos de receitas posso preparar com este liquidificador profissional?

Pode picar, moer, misturar, emulsionar, triturar e liquidificar alimentos para criar cremes, gelados, maioneses, molhos, purés, sopas, pudins, receitas de tortas e massas leves como panquecas, bem como nutrição enteral.

É seguro utilizar ingredientes quentes neste liquidificador?

Sim, o copo em aço inoxidável permite o preparo com ingredientes quentes de forma segura.

Qual a capacidade deste liquidificador profissional?

A capacidade total deste liquidificador é de 4 litros.

Que materiais compõem as lâminas e o eixo deste liquidificador?

Tanto a lâmina como o eixo são fabricados em aço inoxidável, garantindo robustez e longa vida útil.

Este liquidificador possui sistema de segurança?

Sim, este modelo está equipado com um sistema de segurança para garantir uma operação protegida.