

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



Hotelequip.pt

Liquidificador Triturador Profissional 8 Litros Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SK625582	Modelo:	LAR-08MB-HD
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707625587

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	LAR-08MB-HD
EAN	7895707625587
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador triturador profissional de 8 litros em aço inoxidável, ideal para picar, moer, misturar e triturar alimentos. Com sistema de segurança e baixa rotação para preparações consistentes.

Descricao Completa

Triturador profissional de 8 litros com motor de 368W, ideal para emulsificar, misturar e triturar ingredientes para cremes, molhos e nutrição enteral em cozinhas profissionais e pastelarias.

liquidificador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	8 L
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Velocidade	3500 RPM
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C×L×A)	330 mm x 320 mm x 750 mm
Peso Líquido	11.1 Kg
Sistema de Segurança	Sim
Copo	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Este liquidificador profissional é essencial para estabelecimentos que necessitam de preparar bases consistentes rapidamente. Para o Chef de pastelaria que produz cremes e pudins diariamente, ou para o gestor de snack-bar que necessita de molhos e maioneses frescas para o serviço de almoço,

a sua capacidade de 8 litros e a variedade de funções (misturar, emulsionar, triturar) garantem eficiência e versatilidade na preparação de alimentos.

Liquidificador de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

O copo e o eixo em aço inoxidável, com acoplamento em aço microfundido, asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene. O sistema de segurança integrado garante a operação apenas com o copo devidamente posicionado, essencial em ambientes de produção intensiva. A sua capacidade de 8 litros permite processar maiores quantidades de uma só vez, otimizando o tempo durante os picos de serviço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de receitas posso preparar com este liquidificador profissional?

Pode preparar uma vasta gama de receitas, incluindo cremes, gelados, maioneses, molhos, purés, sopas, pudins, algumas receitas de tortas e massas leves como panquecas, bem como formulações para nutrição enteral.

É seguro utilizar este equipamento com ingredientes quentes?

Sim, o copo em aço inoxidável permite o preparo com ingredientes quentes, garantindo segurança e durabilidade.

Qual a potência e velocidade deste liquidificador?

O liquidificador possui uma potência de 368W e uma velocidade de 3500 RPM, adequada para uma ampla variedade de tarefas de processamento de alimentos.

O que significa o sistema de segurança deste equipamento?

O sistema de segurança assegura que o equipamento só funciona quando o copo está corretamente montado, prevenindo acidentes durante a operação em cozinhas profissionais.

Este liquidificador é adequado para cozinhas com alto volume de serviço?

Sim, com uma capacidade de 8 litros, motor robusto e construção em aço inoxidável, este liquidificador profissional é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias e serviços de

catering que lidam com produção contínua e necessitam de equipamentos fiáveis e de baixo custo de manutenção.