

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 10 Litros Aço Inoxidável Baixa Rotação

Informacoes do Produto

SKU:	SK624217	Modelo:	LAR-10MB-HD
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707624214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	LAR-10MB-HD
EAN	7895707624214
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador triturador profissional de 10 litros em aço inoxidável, ideal para cremes, sopas e molhos. Equipado com sistema de segurança e baixa rotação para processamento eficaz.

Descricao Completa

Aumente a sua capacidade de produção com este liquidificador triturador de 10 litros, concebido para preparar cremes, gelados, molhos e outros alimentos com texturas consistentes. Ideal para cozinhas profissionais e pastelarias que lidam com elevado volume de serviço, garantindo eficiência e resultados homogêneos em cada confeitação.

liquidificador triturador profissional — Características Técnicas

Potência	368 W
Tensão	~230 V
Capacidade	10 L
Velocidade	3500 RPM
Material	Aço inoxidável
Dimensões do Produto (C×L×A)	340 mm × 330 mm × 780 mm
Peso Líquido	11.3 Kg
Dimensões da Embalagem (C×L×A)	350 mm × 380 mm × 820 mm
Peso Bruto	12.5 Kg
Fabricado em	Brasil

Aplicações Profissionais

O Chef de uma pastelaria que prepara diariamente grandes volumes de cremes e pudins beneficia da capacidade de 10 litros. Para o gestor de um restaurante com serviço contínuo de sopas e molhos, este liquidificador garante a consistência exigida. É também ideal para casas de gelados artesanais e para a produção de nutrição enteral em unidades de saúde, assegurando um processamento rápido e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este blender destaca-se pela robustez do seu copo e acoplamento em aço inoxidável, permitindo a mistura de ingredientes quentes sem comprometer a durabilidade. O sistema de segurança integrado e a baixa rotação são ideais para obter emulsões e misturas homogêneas, essenciais para receitas de alta qualidade, com manutenção simplificada.

Perguntas Frequentes

Este liquidificador é adequado para triturar gelo?

Embora concebido para misturar e emulsionar, a sua capacidade de triturar gelo dependerá da quantidade e do tempo de processamento, podendo não ser a sua função primária.

Posso usar este equipamento para processar ingredientes quentes?

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

Qual a manutenção recomendada para este liquidificador triturador?

A manutenção é de baixo custo, focada na limpeza regular do copo e das lâminas, assegurando o bom funcionamento e a higiene.

Quantas rotações por minuto tem este equipamento?

Este liquidificador opera a uma velocidade de 3500 RPM, ideal para a confeção de receitas consistentes.

Este modelo cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, este equipamento possui um sistema de segurança integrado, essencial para operações em ambientes profissionais que exigem conformidade.