

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 15L Baixa Rotação Copo Basculante

Informacoes do Produto

SKU:	SK625574	Modelo:	LAR-15LMB-HD
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707625570

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	LAR-15LMB-HD
EAN	7895707625570
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Chão
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador triturador de 15 litros com copo basculante em aço inoxidável e baixa rotação, ideal para cremes, sopas e massas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O liquidificador profissional de 15 litros LAR-15LMB-HD com copo basculante é a solução robusta para preparar massas leves, molhos e cremes em cozinhas profissionais, desde snacks a unidades de catering. Equipado com motor de 1104W e lâminas em aço inoxidável, este equipamento garante eficiência em ciclos de produção intensiva.

liquidificador profissional 15L — Características Técnicas

Capacidade	15 L
Potência	1104 W
Velocidade	3500 RPM
Tensão	~230 V
Material	Aço inoxidável
Dimensões do Produto (C×L×A)	420 mm × 525 mm × 1070 mm
Peso Líquido	27 Kg

Aplicações Profissionais

Este liquidificador profissional é ideal para estabelecimentos como pastelarias, pizzarias e churrasqueiras, assim como para restaurantes com menus que incluem molhos e cremes caseiros. O Chef de cozinha que necessita de processar grandes volumes de ingredientes para bases de sopas, purés ou emulsões para menus de serviço contínuo encontrará neste equipamento um aliado fiável.

Porquê Escolher Este Equipamento

A alta capacidade de 15 litros, aliada ao copo basculante acionado por pedal, facilita a extração de preparações quentes ou densas, otimizando o tempo de serviço. O acoplamento em aço microfundido e o eixo em aço inoxidável asseguram durabilidade e resistência mesmo em usos intensivos, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste liquidificador profissional?

Este equipamento tem uma capacidade total de 15 litros, ideal para processamento em volume.

O copo em aço inoxidável permite preparar misturas quentes?

Sim, o copo em aço inoxidável foi concebido para permitir o preparo de receitas com ingredientes quentes, garantindo segurança e eficiência.

Como é acionado o sistema basculante do copo?

O copo basculante é acionado através de um pedal dedicado, o que permite ao operador manusear o equipamento com as mãos livres e com maior segurança.

Que tipo de receitas este liquidificador profissional consegue preparar?

Este equipamento é versátil, permitindo picar, moer, misturar, emulsionar, triturar e liquidificar alimentos para criar desde cremes e gelados a maioneses, molhos, purés, sopas e massas leves como panquecas, sendo também adequado para nutrição enteral.

Quais são os materiais de construção das partes em contacto com os alimentos?

Tanto a lâmina como o eixo do liquidificador são fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.