

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 rapido
ao produto

Liquidificador Triturador 25L Aço Inoxidável Baixa Rotação Copo Basculante

Informacoes do Produto

SKU:	SK624225	Modelo:	LAR-25LMB-HD
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707624221

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	LAR-25LMB-HD
EAN	7895707624221
Capacidade (L)	16-25 L
Instalação	De Chão

Tipo

Liquidificadora

Descricao Resumida

Liquidificador triturador profissional de 25 litros em aço inoxidável, com baixa rotação e copo basculante acionado por pedal. Ideal para cremes, sopas e molhos.

Descricao Completa

Processe até 25 litros de alimentos com este potente liquidificador industrial de baixa rotação, ideal para criar texturas consistentes como cremes, sopas e massas leves em cozinhas profissionais e estabelecimentos de grande volume. Equipamento essencial para garantir a eficiência em serviços contínuos e a qualidade na produção de receitas diversificadas.

Liquidificador Industrial 25L — Características Técnicas

Capacidade	25 L
Potência	1104 W
Tensão	~230 V
Velocidade	3500 RPM
Material	Aço Inoxidável
Dimensões Produto (C×L×A)	500 mm × 560 mm × 1220 mm
Peso Líquido	27.8 Kg
Dimensões Embalagem (C×L×A)	450 mm × 525 mm × 1180 mm
Origem	Brasil

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em restaurantes de média dimensão, hotéis e unidades de catering que necessitam de processar grandes volumes. Perfeito para a preparação de molhos cremosos, sopas espessas, purés, gelados e até massas leves para pastelarias ou serviços de nutrição enteral, garantindo consistência e rapidez durante o serviço.

Liquidificador de Alta Capacidade — Principais Vantagens

A robustez do copo e lâmina em aço inoxidável, aliada a um acoplamento em aço microfundido, assegura durabilidade e higiene, cumprindo normas de segurança alimentar. O sistema de copo basculante com acionamento por pedal simplifica o despejo, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência e reduzindo o esforço do operador.

Perguntas Frequentes

É adequado para misturar ingredientes quentes?
Sim, o copo em aço inoxidável permite o preparo com ingredientes quentes sem comprometer a integridade do equipamento.
Qual a capacidade total deste liquidificador?
Este equipamento possui uma capacidade útil de 25 litros, sendo ideal para processamento em larga escala.
O que significa "baixa rotação" para este modelo?
A baixa rotação deste liquidificador industrial (3500 RPM) é otimizada para triturar, moer e misturar ingredientes densos, garantindo a textura ideal para receitas como molhos e cremes, sem sobreaquecer os alimentos.
O sistema de basculamento do copo requer esforço manual?
Não, o copo basculante é acionado por um pedal, permitindo um despejo fácil e seguro dos alimentos processados, o que aumenta a ergonomia e a eficiência no posto de trabalho.
Este equipamento possui sistema de segurança?

Sim, o equipamento dispõe de um sistema de segurança integrado que garante a operação apenas quando todas as partes estão corretamente posicionadas, protegendo o utilizador.