

Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB SKYMSSEN

SKU: 1015V | Categorías: Exprimidores y licuadoras, Línea Complementarios | Stock: En stock



Descripción

La **Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB** es una herramienta indispensable para cocinas comerciales que buscan eficiencia, resistencia y versatilidad.

Gracias a su potente motor de 0,5 HP y su capacidad de 6 litros, **se garantiza** un rendimiento excepcional en la preparación de sopas, cremas, salsas y bebidas.

Además, su diseño en acero inoxidable y su sistema robusto de acople aseguran durabilidad y facilidad de limpieza, optimizando el trabajo en entornos de alta demanda.

Características Destacadas Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB

Gran Capacidad y Rendimiento:

- Vaso de acero inoxidable con capacidad de 6 litros**, permitiendo procesar grandes volúmenes en una sola operación.
- Motor de 0,5 HP**, brindando la potencia necesaria para mezclar y licuar ingredientes de diversas texturas.
- Rotación de 3.500 rpm**, garantizando una trituración eficiente y homogénea.

Diseño Robusto y Funcional:

- Vaso monobloque removible en acero inoxidable**, resistente y fácil de limpiar.
- Sistema de acople reforzado**, optimizando la estabilidad y prolongando la vida útil del equipo.
- Tapa de goma atóxica con sobretapa**, asegurando un sellado hermético y evitando derrames.

Facilidad de Uso y Seguridad:

- Tapa con dosificador**, permitiendo agregar ingredientes durante el proceso sin necesidad de detener la licuadora.
- Fácil limpieza**, gracias a su diseño desmontable y materiales de alta calidad.

Especificaciones Técnicas Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB

- **Potencia:** 0,5 HP
- **Consumo:** 0,37 kW
- **Rotación:** 3.500 rpm
- **Capacidad del vaso:** 6 litros
- **Dimensiones del equipo:** 720 x 310 x 300 mm
- **Dimensiones del embalaje:** 455 x 310 x 545 mm
- **Peso neto:** 9,60 kg
- **Peso bruto:** 11,40 kg

Usos Sugeridos

Restaurantes y cocinas industriales: Por ejemplo, ideal para la preparación de sopas, salsas y purés en grandes cantidades.

Reposterías y panaderías: Además, perfecta para mezclar ingredientes para cremas, batidos y rellenos.

Bares y cafeterías: Por lo tanto, permite la elaboración de jugos naturales, batidos y cócteles con gran eficiencia.

Industrias alimentarias: Del mismo modo, es una opción confiable para procesar mezclas y emulsiones de forma homogénea.

Sugerencias de Mantenimiento Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB

Limpieza inmediata después de cada uso: Con el fin de evitar acumulaciones de residuos, lavar el vaso y la tapa con agua tibia y detergente suave.

Evitar el uso de utensilios metálicos en el vaso: Para preservar su superficie y evitar ralladuras.

Revisión del sistema de acople: Para garantizar un funcionamiento óptimo, inspeccionar regularmente las conexiones y el ensamblaje del vaso.

Lubricación periódica de componentes móviles: Para prolongar la vida útil del motor y del sistema de transmisión.

Almacenamiento adecuado: Para evitar daños, guardar en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

Beneficios Adicionales

Alto rendimiento con mínima inversión energética, optimizando el consumo en cocinas profesionales.

Diseño resistente y fácil de limpiar, ideal para un uso continuo y prolongado.

Seguridad y funcionalidad mejoradas, con tapa de goma atóxica y dosificador para mayor comodidad.

Versatilidad en múltiples preparaciones, permitiendo el procesamiento de líquidos y mezclas densas con la misma eficiencia.

En conclusión, la **Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB** es una herramienta indispensable para negocios que buscan rapidez, eficiencia y calidad en cada preparación.

Gracias a su potente motor, su estructura robusta y su fácil mantenimiento, **este equipo se convierte en** una opción ideal para restaurantes, panaderías, cafeterías y cocinas industriales.

Así que, si buscas una licuadora industrial confiable y versátil, ¡esta es la elección perfecta para tu negocio!



La **Licuadora Industrial 6 Litros LAR06-MB** es perfecta para restaurantes, panaderías y cafeterías.

Su tapa con dosificador permite agregar ingredientes sin detener el proceso, y su sistema de acople reforzado asegura estabilidad y eficiencia.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 x 30 x 40 cm
Peso	12 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 29519044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 06:20