

Licuada Industrial LAR04 Litros MB SKYMPSEN

SKU:1006V | Categorías: Exprimidores y licuadoras | Stock: En stock



Descripción

La Licuadora Industrial LAR04 Litros MB está diseñada para cubrir las exigencias de cocinas profesionales que requieren eficiencia, versatilidad e higiene en cada preparación.

Su capacidad de **4 litros** y su **vaso monobloque de acero inoxidable removible** permiten trabajar con una amplia variedad de recetas, ya sean **frías o calientes**, como sopas, cremas, mayonesas, salsas y más.

Gracias a su **sistema de acople robusto**, ofrece un rendimiento confiable y seguro en cada uso. Además, su **tapa de goma atóxica**, con **sobretapa y dosificador**, permite agregar ingredientes sin detener la máquina, optimizando los tiempos de trabajo y manteniendo el sellado perfecto para evitar derrames.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** LAR04
- **Capacidad del vaso:** 4 litros
- **Material del vaso:** Acero inoxidable monobloque, removible
- **Tapa:** Goma atóxica con sobretapa y dosificador
- **Potencia:** 0,37 kW (0,5 HP)
- **Dimensiones:** 275 x 260 x 630 mm
- **Peso neto:** 8,7 kg
- **Alimentación:** 220V / 50Hz
- **Consumo eléctrico:** Bajo consumo, ideal para uso prolongado
- **Aplicaciones:** Preparaciones frías o calientes

Atributos Destacados Licuadora Industrial LAR04 Litros MB:

- **Vaso higiénico y resistente:** Fabricado en acero inoxidable, es removible para una limpieza completa y segura.
- **Ideal para recetas profesionales:** Procesa con facilidad preparaciones calientes como cremas o sopas, y frías como salsas, mayonesas y batidos.
- **Sistema de tapa eficiente:** Tapa de goma atóxica con dosificador, que asegura un cierre hermético y permite agregar ingredientes durante la mezcla.
- **Base robusta y estable:** Garantiza firmeza durante el funcionamiento, incluso en entornos de alta demanda.
- **Fácil limpieza y mantenimiento:** Superficies lisas, sin esquinas difíciles, para una higiene impecable en todo momento.

Usos Sugeridos:

- **Cocinas industriales y restaurantes:** Para la elaboración rápida y eficiente de grandes volúmenes de preparaciones líquidas o semisólidas.
- **Panaderías, pastelerías y dark kitchens:** Para cremas, rellenos, emulsiones o bases de postres.
- **Catering, casinos y comedores colectivos:** Perfecta para optimizar tiempo en la producción de alimentos en gran escala.

Tips de Mantenimiento Licuadora Industrial LAR04 Litros MB:

- Lava el vaso de acero inoxidable con agua tibia y detergente neutro inmediatamente después de su uso.
- Evita el uso de objetos metálicos o abrasivos que puedan rayar la superficie interna.
- Revisa periódicamente la goma de la tapa para asegurar un sellado perfecto.
- Verifica el sistema de acople del vaso y lubrícalo si lo indica el fabricante.

Con un diseño robusto, materiales de alta calidad y funcionalidad adaptada a entornos profesionales, la **Licuadora Industrial LAR 04 Litros MB SKYMSSEN** es la opción ideal para quienes buscan precisión, higiene y durabilidad en cada preparación.

Licuadora Industrial LAR04 Litros con vaso de acero inoxidable monobloque de 4 litros, removible para fácil limpieza.

Ideal para preparaciones frías o calientes como cremas, salsas y sopas.

Compacta, resistente y eficiente para cocinas profesionales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 x 30 x 40 cm
Peso	10 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 11/04/2026 12:15