

Catalogue
Catálogo
Catálogo

2022

02/22_V1



SKYMSSEN EUROPA

Catering and Butchery Equipment
Maquinaria de Hostelería y Carnicería
Equipamentos para Hotelaria, Restauração e Talhos



Skymssen®

**In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.
Se é Skymssen, podes confiar.**

Think Green

Piense Verde Piense Verde

We own part of the preserved Atlantic Forest.

Somos dueños de parte del Bosque Atlántico preservado.

Somos proprietários de parte da Mata Atlântica preservada.



OUR STORY



- 1963** • Founded in Brazil as a manufacturer of water pumps and bench drills
- 1968** • Enters the food-processing equipment market
- 1970** • Conquers the leading position in its market segment in Brazil
- 1987** • Starts exporting its products to all continents
- 1997** • Becomes owner of part of the preserved Atlantic Forest in Brazil
- 2000** • Starts to research and develop innovative products
- 2008** • Implements strong export partnership in North America
- 2020** • Implements industry 4.0 in its production process and opens an office in Portugal to serve the European market with even greater efficiency

NUESTRA HISTORIA



- Fundada en Brasil como fabricante de bombas de agua y taladros de sobremesa
- Ingresa al mercado de equipos de procesamiento de alimentos
- Alcanza la posición de líder en el segmento en Brasil
- Inicia las exportaciones a todos los continentes
- Se convierte en propietario de parte del Bosque Atlántico preservado en Brasil
- Empieza a investigar y desarrollar productos innovadores
- Implementa fuerte asociación para la exportación en América del Norte
- Implementa la industria 4.0 en su proceso productivo y abre oficina en Portugal para atender el mercado europeo con mayor agilidad y eficacia

NOSSA HISTÓRIA



- Fundada no Brasil como fabricante de bombas de água e furadeiras de bancada
- Ingresa no mercado de equipamentos para processamento de alimentos
- Alcança posto de empresa líder do seu segmento no mercado brasileiro
- Inicia a exportação de seus produtos para todos o continentes
- Passa a ser proprietária de parte da Mata Atlântica preservada no Brasil
- Pesquisa e desenvolve produtos inovadores
- Implementa forte parceria para exportação na América do Norte
- Implementa a indústria 4.0 em seu processo produtivo e inicia nova parceria para distribuição dos produtos na Europa para atender o mercado com maior agilidade e eficiência

BRAND DESIGN EVOLUTION

EVOLUCIÓN DEL DISEÑO DE MARCA

EVOLUÇÃO DA LOGOMARCA



1963



1987



2000



2020



ABS-HD 655600



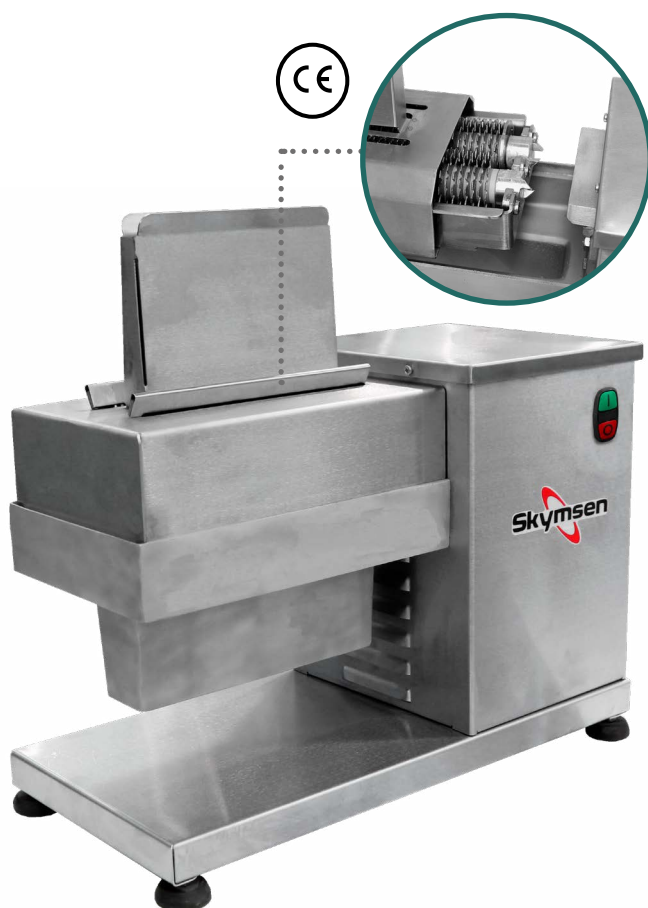
- ✓ Stainless steel construction
- ✓ With safety system
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Low maintenance cost
- ✓ 0,5 HP Power rating
- ✓ Beeves of up to 2 cm in thickness and 17 cm in width



- ✓ En acero inoxidable
- ✓ Con sistema de seguridad
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Bajo costo de mantenimiento
- ✓ Potencia de 0,5 HP
- ✓ Capacidad para carne de 2 cm de espesor y 17 cm de ancho



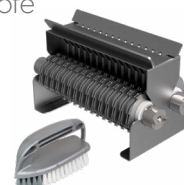
- ✓ Em aço inoxidável
- ✓ Sistema de segurança
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Baixo custo de manutenção
- ✓ Motor 0,5 HP
- ✓ Bifes de até 2 cm de espessura, com 17 cm de largura



ACCESSORIES ACCESORIOS ACESSÓRIOS

Meat strip cutter 10 mm
Cortatiras 10 mm - Kit para cortar fajitas
Fatiador de bifes em tiras 10 mm -
Kit para estrogonofe

KES-ABSHD10 649490



ACCESSORIES ACCESORIOS ACESSÓRIOS

Meat strip cutter 12 mm
Cortatiras 12 mm - Kit para cortar fajitas
Fatiador de bifes em tiras 12 mm -
Kit para estrogonofe

KES-ABSHD12 650188



- * Accessories sold separately
- * Los accesorios se venden por separado
- * Acessórios vendidos separadamente

MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions (HxWxL)	Dimensiones (Al x An x L)	Dimensões (AxLxP)
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Approximate output	Producción aprox.	Produção aprox.
Max. beef thickness	Máx. espesor de carne	Espessura máx. do bife

ABS-HD 655600
465 x 245 x 530 mm
230 V / 50 Hz / 1
368 W
27,1 kg
29,5 kg
500 kg/h (970 lb/h)
20 mm



Meat grinder | Picadora de carne | Picadora de carne



PS-22 655180 **PS-22** 655295 **PS-98** 655198 **PS-98** 655309



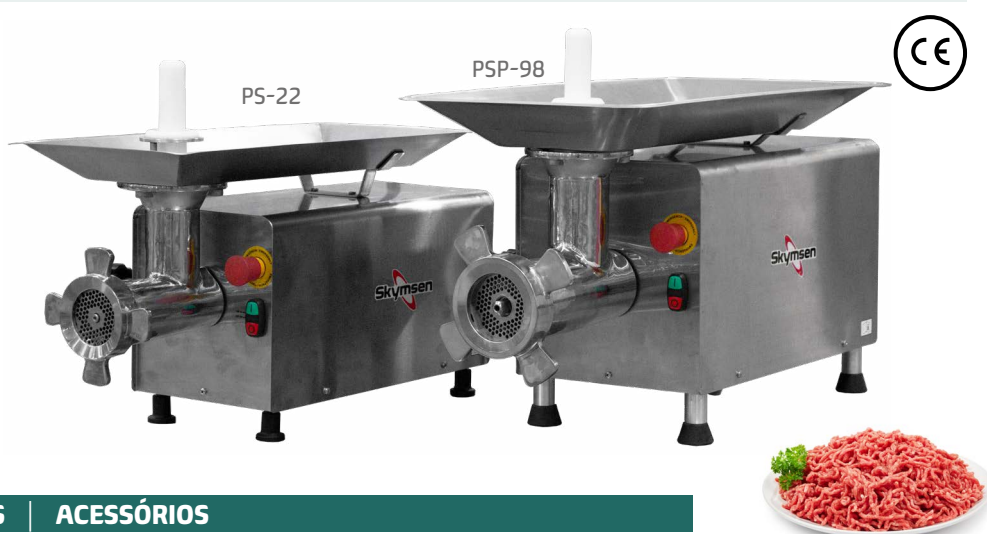
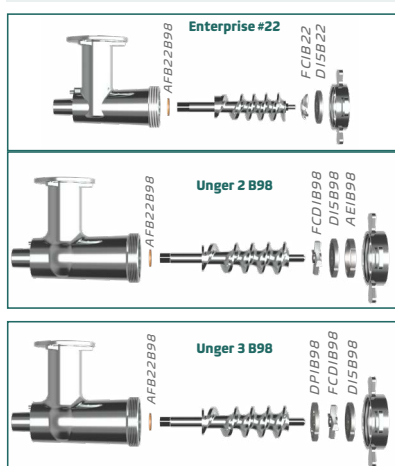
- ✓ **Stainless steel construction**
- ✓ **With safety system**
- ✓ **Low maintenance cost**
- ✓ **High durability**
- ✓ **Quiet running**



- ✓ **En acero inoxidable**
- ✓ **Con sistema de seguridad**
- ✓ **Bajo costo de mantenimiento**
- ✓ **Alta durabilidad**
- ✓ **Silenciosa**



- ✓ **Em aço inoxidável**
- ✓ **Sistema de segurança**
- ✓ **Baixo custo de manutenção**
- ✓ **Alta durabilidade**
- ✓ **Silenciosa**



ACCESSORIES | ACCESORIOS | ACESSÓRIOS

PS-22

FCIB22 584959	DI3B22 584975	DI5B22 584940	DI8B22 584967
Stainless steel knife Cuchilla acero inoxidable Faca cruzeta inox N22	Stainless steel disc Disco inoxidable 3 mm N22	Stainless steel disc Disco inoxidable 5 mm N22	Stainless steel disc Disco inoxidable 8 mm N22
INCLUDED INCLUIDO INCLUIDO	OPTIONAL OPCIONAL OPCIONAL	INCLUDED INCLUIDO INCLUIDO	OPTIONAL OPCIONAL OPCIONAL

PSP-98

FCDIB98 584797	DPIB98 584789	DI3B98 584827	DI5B98 584800	DI8B98 584819	AEIB98 664855
Stainless steel Double cut knife Cuchilla doble Corte inoxidable Faca cruzeta dupla inox N98	Stainless steel pre-cutter disc Disco pre-cortador inoxidable Disco pré-cortador inox N98	Stainless steel disc Disco inoxidable Disco inox 3 mm N98	Stainless steel disc Disco inoxidable Disco inox 5 mm N98	Stainless steel disc Disco inoxidable Disco inox 8 mm N98	Stainless steel space ring Anillo alejador inoxidable Anel espaçador inox para corte simples N98
INCLUDED INCLUIDO INCLUIDO	INCLUDED INCLUIDO INCLUIDO	OPTIONAL OPCIONAL OPCIONAL	INCLUDED INCLUIDO INCLUIDO	OPTIONAL OPCIONAL OPCIONAL	INCLUDED INCLUIDO INCLUIDO

MODEL	MODELO	MODELO	PS-22	655180	PS-22	655295	PSP-98	655198	PSP-98	655309
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]	528 x 320 x 761 mm		528 x 320 x 761 mm		584 x 387 x 846 mm		584 x 397 x 846 mm	
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase	230 V / 50 Hz / 1		400 V / 50 Hz / 3		230 V / 50 Hz / 1		400 V / 50 Hz / 3	
Power	Potencia	Potência	1.472 W		1.472 W		2.200 W		2.200 W	
Net weight	Peso neto	Peso líquido	48 kg		48 kg		62 kg		57 kg	
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto	56 kg		56 kg		79 kg		74 kg	
Approximate output	Producción aprox.	Produção aprox.	300 kg/h (660 lb/h)		300 kg/h (660 lb/h)		450 kg/h (990 lb/h)		450 kg/h (990 lb/h)	
Mouth dimensions	Dimensiones de la boca	Dimensões da boca	Ø 82,5 mm		Ø 82,5 mm		Ø 98 mm		Ø 98 mm	
Feed tray dimensions [HxWxL]	Dimensiones de la bandeja [An x Al x L]	Dimensões da bandeja [AxLxP]	60 x 320 x 655 mm		60 x 320 x 655 mm		70 x 395 x 765 mm		70 x 395 x 765 mm	
Cutting system	Sistema de corte	Sistema de corte	Enterprise #22		Enterprise #22		Unger B98		Unger B98	

**CR-4L**

705438



- ✓ In stainless steel
- ✓ Transparent cover
- ✓ Doser in the lid
- ✓ Security sensor
- ✓ Pulse function



- ✓ En acero inoxidable
- ✓ Tapa transparente
- ✓ Dosificador en la tapa
- ✓ Sensor de seguridad
- ✓ Pulsador

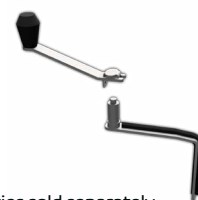


- ✓ Em aço inoxidável
- ✓ Tampa transparente
- ✓ Dosador na tampa
- ✓ Sensor de segurança
- ✓ Função Pulsar



ACCESSORIES ACCESORIOS ACESSÓRIOS

SCRAPER KIT
JUEGO DE RASCADOR
KIT RASPADOR

**LDC-4L**

705330

- * Accessories sold separately
- * Los accesorios se venden por separado
- * Acessórios vendidos separadamente

ACCESSORIES ACCESORIOS ACESSÓRIOS

SHREDDER BLADE
CUCHILLA TRITURADORA
LÂMINA DESFIADORA

**RP-4L**

705322

- * Accessories sold separately
- * Los accesorios se venden por separado
- * Acessórios vendidos separadamente



MASHED POTATOES
PURÉ DE PATATA
PURÉ DE BATATA



BREADCRUMBS
PAN RALLADO
PÃO RALADO



PEANUT BUTTER
MANTEQUILLA DE MANÍ
PASTA DE AMENDOIM



SAUCE
SALSA
MOLHO



MINCED MEAT
CARNE PICADA
CARNE PICADA



SALMON PATE
PATÉ DE SALMÓN
PATE DE SALMÃO

MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Capacity	Capacidad	Capacidade

CR-4L 705438

465 x 265 x 280 mm

230 V / 50 Hz / 1

368 W

15,35 kg

16,60 kg

4 L

SKYMSSEN EUROPA

Catering and Butchery Equipment
Maquinaria de Hostelería y Carnicería
Equipamentos para Hotelaria, Restauração e Talhos



Potato peeler | Peladora de patatas | Descascadora de batatas



DB-06 655325

DB-10 655333



- ✓ **Stainless steel construction**
- ✓ **Low maintenance cost**
- ✓ **High durability**
- ✓ **See-through lid**
- ✓ **Peel collection filter included**
- ✓ **Potato abrasive disc included**



- ✓ **En acero inoxidable**
- ✓ **Bajo costo de mantenimiento**
- ✓ **Alta durabilidad**
- ✓ **Tapa transparente**
- ✓ **Filtro colector de peladuras incluido**
- ✓ **Disco abrasivo papas incluido**



- ✓ **Em aço inoxidável**
- ✓ **Baixo custo de manutenção**
- ✓ **Alta durabilidade**
- ✓ **Tampa transparente**
- ✓ **Filtro coletor de resíduos incluído**
- ✓ **Disco abrasivo batata incluído**



DB-06

6kg

in up to **5 minutes**
hasta **5 minutos**
em até **5 minutos**

DB-10

10kg

in up to **5 minutes**
hasta **5 minutos**
em até **5 minutos**

ACCESSORIES | ACCESORIOS | ACESSÓRIOS

Potato
abrasive
disc

Disco
abrasivo
papas

Disco
abrasivo
batata



Potato
abrasive
disc

Disco
abrasivo
papas

Disco
abrasivo
batata



DB6 697824 INCLUDED | INCLUIDO | INCLUIDO **€ 58,00**

DB10 697825 INCLUDED | INCLUIDO | INCLUIDO **€ 75,00**

MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Approximate output	Producción aprox.	Produção aprox.
Capacity	Capacidad	Capacidade

DB-06	655325	DB-10	655333
625 x 400 x 550 mm		470 x 495 x 665 mm	
230 V / 50 Hz / 1		230 V / 50 Hz / 1	
368 W		736 W	
25 kg		40 kg	
29 kg		45 kg	
72 kg/h		120 kg/h	
6 kg (260 lb/h)		10 kg (440 lb/h)	



EX SUPER 705420



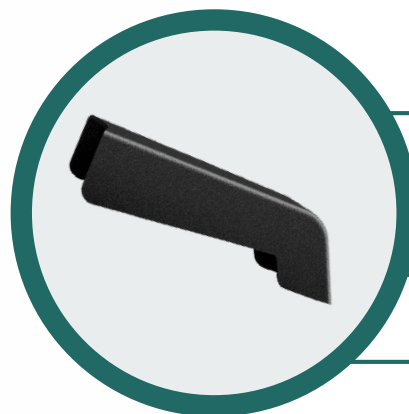
- ✓ Powerful 0,5 CV motor
- ✓ 2 chestnuts, for orange and lemon
- ✓ Silent
- ✓ Stainless steel construction
- ✓ Durable
- ✓ Hand operated



- ✓ Cono grande y pequeño
- ✓ Silencioso
- ✓ En acero inoxidable
- ✓ Muy duradero
- ✓ Presión manual



- ✓ Motor potente 0,5 CV
- ✓ 2 castanhas, para laranja e limão
- ✓ Silencioso
- ✓ Em aço inoxidável
- ✓ Durável
- ✓ Pressão manual



PROTECTOR
OF SPLASH

PROTECTOR
DE SALPICADURAS

PROTETOR
DE RESPINGOS



MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Approximate output	Producción aproximada	Produção aproximada

EX SUPER 705420

425 x 245 x 210 mm

230 V / 50 Hz / 1

368 W

5,50 kg

6,00 kg

480un. / h



BM2

705691

BS2

705705



- ✓ 38.000 rpm rotation
- ✓ Exclusive 6-point blade
- ✓ Stainless steel shielded bearings
- ✓ Metal shaft and coupling



- ✓ Rotación de 38.000 rpm
- ✓ Cuchilla exclusiva de 6 puntas
- ✓ Cojinetes blindados de acero
- ✓ inoxidable
- ✓ Eje y acoplamiento de metal



- ✓ Rotação de 38.000 rpm
- ✓ Exclusiva lâmina de 6 pontas
- ✓ Rolamentos blindados de aço inox
- ✓ Eixo e acoplamento metálicos



BS2
SUPREME BLENDER

BM2
MAXI BLENDER



ACCESSORIES
ACCESORIOS
ACESSÓRIOS

2L Full cup without pusher
Vaso completo 2L sin empujador
Copo completo 2L sem empurador

CCTB2

674796

- * Accessories sold separately
- * Los accesorios se venden por separado
- * Acessórios vendidos separadamente



MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions (HxWxL)	Dimensiones (Al x An x L)	Dimensões (AxLxP)
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Capacity	Capacidad	Capacidade

BM2	705691	BS2	705705
505 x 205 x 230 mm		505 x 205 x 230 mm	
230 V / 50 Hz / 1		230 V / 50 Hz / 1	
2.238 W		2.238 W	
4,15 kg		4,28 kg	
5,15 kg		5,25 kg	
2 L		2 L	



LAR-04MB-HD 625590

LAR-08MB-HD 625582

LAR-10MB-HD 624217



- ✓ Large capacity
- ✓ Stainless steel Construction
- ✓ Seamless cup
- ✓ Safety system in the lid
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Low maintenance cost
- ✓ High durability



- ✓ Alta capacidad
- ✓ En acero inoxidable
- ✓ Vaso monobloque
- ✓ Sistema de seguridad en la tapa
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Bajo costo de mantenimiento
- ✓ Alta durabilidad



- ✓ Alta capacidade
- ✓ Em aço Inoxidável
- ✓ Copo monobloco sem soldas
- ✓ Sistema de segurança na tampa
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Baixo custo de manutenção
- ✓ Alta durabilidade



SEAMLESS CUP
VASO MONOBLOQUE
COPO MONOBLOCO



LAR-04MB-HD

LAR-08MB-HD

LAR-10MB-HD



CHOPS
GRINDS
BLENDS
EMULSIFIES
PUREES



PICAR
MOLER
MEZCLAR
EMULSIONAR
LICUAR



PICAR
TRITURAR
MISTURAR
EMULSIONAR
LIQUIDIFICAR

MODEL	MODELO	MODELO	LAR-04MB-HD 625590	LAR-08MB-HD 625582	LAR-10MB-HD 624217
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]	660 x 290 x 280 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase	230 V / 50 Hz / 1	230 V / 50 Hz / 1	230 V / 50 Hz / 1
Power	Potencia	Potência	368 W	368 W	368 W
Net weight	Peso neto	Peso líquido	10,5 kg	11,1 kg	11,3 kg
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto	11,5 kg	12,2 kg	12,5 kg
Rotation	Rotación	Rotação	3.000 rpm	3.000 rpm	3.000 rpm

SKYMSSEN EUROPA

Catering and Butchery Equipment
Maquinaria de Hostelería y Carnicería
Equipamentos para Hotelaria, Restauração e Talhos



Food tilting blender | Batidora trituradora, vaso basculante | Liquidificador triturador basculante



LAR-15LMB-HD 705691

LAR-25LMB-HD 624225



- ✓ Large capacity
- ✓ Tilting cup
- ✓ Stainless steel construction
- ✓ Seamless cup
- ✓ High durability
- ✓ Lid with safety system
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Low maintenance cost



- ✓ Alta productividad
- ✓ Vaso basculante
- ✓ Acero inoxidable
- ✓ Vaso monobloque sin soldaduras
- ✓ Alta durabilidad
- ✓ Sistema de seguridad en la tapa
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Bajo costo de mantenimiento



- ✓ Alta capacidade
- ✓ Copo basculante
- ✓ Aço inoxidável
- ✓ Copo monobloco sem soldas
- ✓ Alta durabilidade
- ✓ Sistema de segurança na tampa
- ✓ Heavy Duty
- ✓ Baixo custo de manutenção



LAR-15LMB-HD

LAR-25LMB-HD



TILTING CUP SYSTEM
SISTEMA DE VASO BASCULANTE
SISTEMA DE DESPEJO BASCULANTE



SEAMLESS CUP
VASO MONOBLOQUE
COPO MONOBLOCO



CHOPS
GRINDS
BLENDS
EMULSIFIES
PUREES



PICAR
MOLER
MEZCLAR
EMULSIONAR
LICUAR



PICAR
TRITURAR
MISTURAR
EMULSIONAR
LIQUIDIFICAR



MODEL	MODELO	MODELO	LAR-15LMB-HD	625574	LAR-25LMB-HD	624225
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]	1.070 x 420 x 525 mm		1.180 x 450 x 525 mm	
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase	230 V / 50 Hz / 1		230 V / 50 Hz / 1	
Power	Potencia	Potência	1.104 W		1.104 W	
Net weight	Peso neto	Peso líquido	23,5 kg		24,5 kg	
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto	27,5 kg		29 kg	
Rotation	Rotación	Rotação	3.000 rpm		3.000 rpm	
Capacity	Capacidad	Capacidade	15 L		25 L	

Vegetable preparation machine | Cortaverduras | Cortadora de legumes



PA-7

684996



- ✓ Stainless steel
- ✓ Over 17 cutting options
- ✓ Clean and precise cuts
- ✓ Two feeding mouths
- ✓ Easy disc fitting



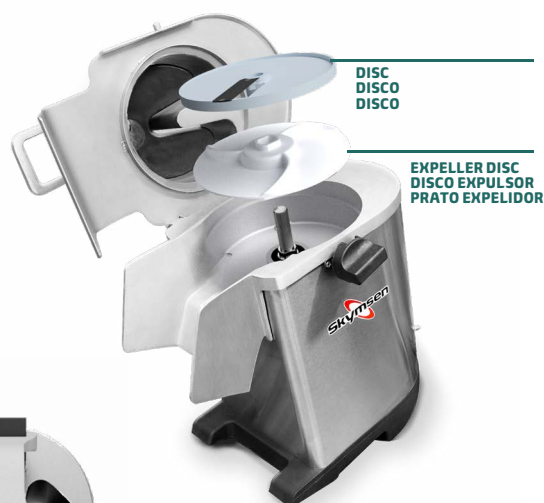
- ✓ Acero inoxidable
- ✓ Más de 17 opciones de corte
- ✓ Cortes limpios y precisos
- ✓ Dos boquillas de alimentación
- ✓ Fácil ajuste del disco



- ✓ Em aço inoxidável
- ✓ Mais de 17 opções de corte
- ✓ Cortes limpos e precisos
- ✓ Duas bocas de alimentação
- ✓ Fácil encaixe do disco



PA-7



DISC
DISCO
DISCO

EXPELLER DISC
DISCO EXPULSOR
PRATO EXPELIDOR

Ø 48 mm



Single cut
Corte sencillo
Corte simples

MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions (HxWxL)	Dimensiones (Al x An x L)	Dimensões (AxLxP)
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Approximate output	Producción aprox.	Produção aprox.
Discs included	Discos incluidos	Discos incluídos

PA-7	684996
Dimensions (HxWxL)	520 x 290 x 520 mm
Voltage / frequency / phase	230 V / 50 Hz / 1
Power	368 W
Net weight	21,3 kg
Gross weight	24,8 kg
Approximate output	250 kg/h (550 lb/h)
Discs included	Ø



PA7 PRO 703818

- 

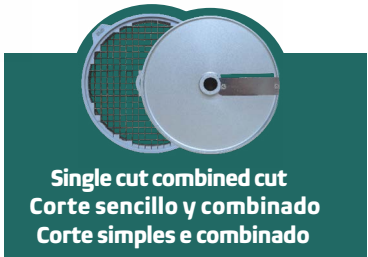
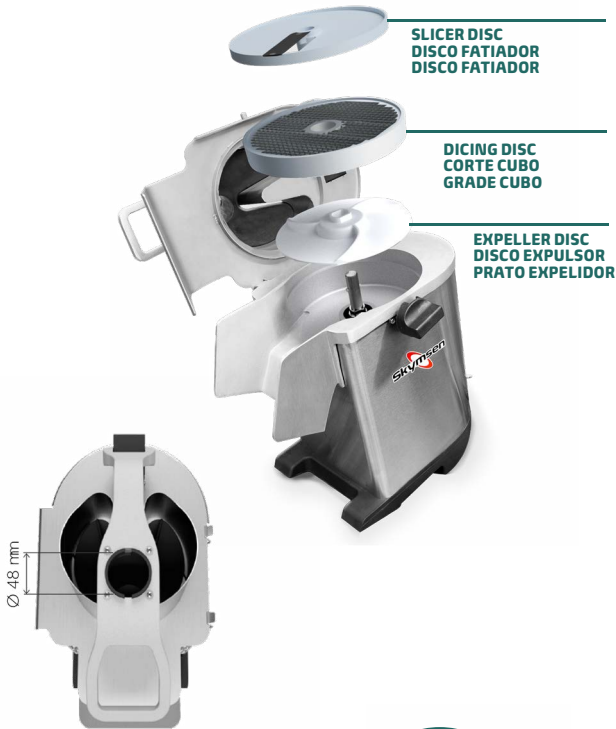
 - ✓ Stainless steel
 - ✓ Over 25 cutting options
 - ✓ Clean and precise cuts
 - ✓ Two feeding mouths
 - ✓ Easy disc fitting
- 

 - ✓ Acero inoxidable
 - ✓ Más de 25 opciones de corte
 - ✓ Cortes limpios y precisos
 - ✓ Dos boquillas de alimentación
 - ✓ Fácil ajuste del disco
- 

 - ✓ Em aço inoxidável
 - ✓ Mais de 25 opções de corte
 - ✓ Cortes limpos e precisos
 - ✓ Duas bocas de alimentação
 - ✓ Fácil encaixe do disco



PA7 PRO



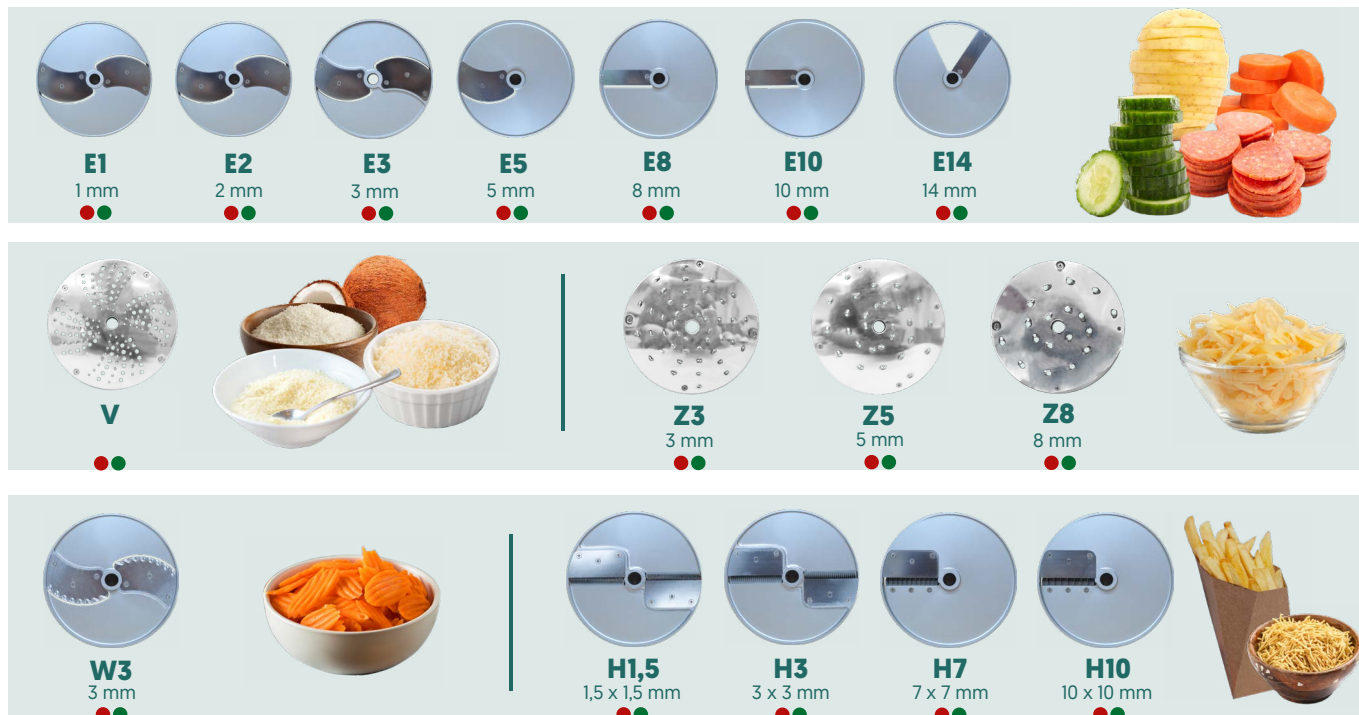
MODEL	MODELO	MODELO	PA7 PRO	703818
Dimensions [HxWxL]	Dimensiones [Al x An x L]	Dimensões [AxLxP]	580 x 290 x 520 mm	
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase	230 V / 50 Hz / 1	
Power	Potencia	Potência	368 W	
Net weight	Peso neto	Peso líquido	25 kg	
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto	29 kg	
Approximate output	Producción aprox.	Produção aprox.	250 kg/h (550 lb/h)	
Discs included	Discos incluidos	Discos incluídos	Ø	

Vegetable preparation machine | Cortaverduras | Cortadora de legumes



● PA-7

● PA7 PRO



Accessories sold separately | Los accesorios se venden por separado | Acessórios vendidos separadamente

COMBINATION COMBINACIÓN COMBINAÇÃO		DICING CUBO CUBO	GC8 PRO	GC10 PRO	GC14 PRO	GC20 PRO
SLICER CORTADOR FATIADOR			8 mm [5/16"]	10 mm [3/8"]	14 mm [9/16"]	20 mm [25/32"]
E5	5 mm	UNAGRETTE	5 x 8 x 8 mm	5 x 10 x 10 mm	5 x 14 x 14 mm	5 x 20 x 20 mm
E8	8 mm	LITE PREMIUM - REFINADO	8 x 8 x 8 mm	8 x 10 x 10 mm	8 x 14 x 14 mm	8 x 20 x 20 mm
E10	10 mm	Do not use a slicer larger than the grid. No utilice una rebanadora más grande que la rejilla. Não utilizar fatiador maior do que a grade.	10 x 10 x 10 mm	10 x 14 x 14 mm	10 x 20 x 20 mm	
E14	14 mm	Do not use a slicer larger than the grid. No utilice una rebanadora más grande que la rejilla. Não utilizar fatiador maior do que a grade.	Do not use a slicer larger than the grid. No utilice una rebanadora más grande que la rejilla. Não utilizar fatiador maior do que a grade.	14 x 14 x 14 mm	14 x 20 x 20 mm	

Accessories sold separately | Los accesorios se venden por separado | Acessórios vendidos separadamente

SKYMSSEN EUROPA

Catering and Butchery Equipment
Maquinaria de Hostelería y Carnicería
Equipamentos para Hotelaria, Restauração e Talhos

Skymssen



BMS

705411



- ✓ Stainless steel cup
- ✓ Powerful
- ✓ Safety sensor
- ✓ Durable



- ✓ Vaso en acero inoxidable
- ✓ Potente
- ✓ Sensor de seguridad
- ✓ Muy duradero



- ✓ Copo em aço inox
- ✓ Potente
- ✓ Sensor de segurança
- ✓ Durável



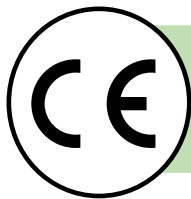
MODEL	MODELO	MODELO
Dimensions (HxWxL)	Dimensiones (Al x An x L)	Dimensões (AxLxP)
Voltage / frequency / phase	Tensión / frecuencia / fase	Voltagem / frequência / fase
Power	Potencia	Potência
Net weight	Peso neto	Peso líquido
Gross weight	Peso bruto	Peso bruto
Rotation	Rotación	Rotação
Capacity	Capacidad	Capacidade

BMS 705411
470 x 210 x 150 mm
230 V / 50 Hz / 1
500 W
3,80 kg
4,40 kg
15,000 rpm
0,8 L



SKYMSSEN EUROPA

Catering and Butchery Equipment
Maquinaria de Hostelería y Carnicería
Equipamentos para Hotelaria, Restauração e Talhos



MACHINES
CONFORM
TO DIRECTIVE
2006/42/EC

MAQUINARIA EN
CONFORMIDAD
CON LA DIRECTIVA
2006/42/CE

MÁQUINAS EM
CONFORMIDADE
COM A DIRETIVA
2006/42/CE



PRODUCTS IN ACCORDANCE TO THE CE MARK STANDARDS



We are a company committed with sustainable production and equipment safety.

All of our products are manufactured in Brazil. Skymssen Europa in Portugal is the core distribution center serving the European market.

Every material that composes Skymssen's machines have been strictly chosen in accordance with the norms of CE directive.

When purchasing a Skymssen equipment, you are contributing to the preservation of the Brazilian Atlantic Forest.

PRODUCTOS CUMPLEN LOS REQUISITOS DEL SELLO CE



Somos una empresa comprometida con la producción sustentable y la seguridad de nuestros equipos.

Todos nuestros productos se fabrican en Brasil. Skymssen Europa en Portugal es el principal centro de distribución a servicio del mercado europeo.

Los materiales que componen la estructura de las máquinas Skymssen han sido estrictamente elegidos de acuerdo con los estándares de la directiva CE.

Con la compra de equipos Skymssen, usted está contribuyendo para la preservación del Bosque Atlántico brasileño.

PRODUTOS ATENDEM OS REQUISITOS DO SELO CE



Somos uma empresa comprometida com a produção sustentável e a segurança de nossos equipamentos.

Todos os nossos produtos são fabricados no Brasil. A Skymssen Europa em Portugal é o principal centro de distribuição para o mercado europeu.

Os materiais que compõem as máquinas Skymssen foram rigorosamente escolhidos em conformidade com as normas da diretiva CE.

Ao adquirir um equipamento Skymssen, você está contribuindo para a preservação da Mata Atlântica brasileira.



SKYMSSEN EUROPA

Catering and Butchery Equipment
Maquinaria de Hostelería y Carnicería
Equipamentos para Hotelaria, Restauração e Talhos



**In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.
Se é Skymssen, podes confiar.**

Skymssen Europa

Praceta Fernando Lopes Graça, 9 Loja 3
2560-253 Torres Vedras
Lisboa - Portugal

www.skymsseneuropa.com



**Parts and technical assistance throughout Europe
Repuestos y asistencia técnica en toda Europa
Peças e assistência técnica em toda a Europa**