

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



Hotelequip.pt

Rotor de Lâminas Lisas para Cutters Modelo 5

Informacoes do Produto

SKU:	SM2053058	Modelo:	2053058
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001289
Modelo	2053058
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Rotor de lâminas lisas para processadores alimentares, ideal para carnes e produtos fibrosos. Dimensões: 230x72x130.5mm, peso 0.36kg.

Descricao Completa

Rotor de Lâminas Lisas para Cutters — Principais Vantagens

O rotor de lâminas lisas, conhecido também como lâmina de corte suave ou faca de processamento para cutters, é um acessório essencial para a otimização do desempenho de trituradores e processadores alimentares em cozinhas profissionais. Desenvolvido especificamente para o tratamento de carnes e produtos fibrosos, este componente garante cortes precisos e uniformes, preservando a textura e qualidade dos ingredientes.

A sua concepção robusta e o material de alta qualidade asseguram uma durabilidade excecional e uma resistência superior ao desgaste, mesmo em ambientes de utilização intensiva típicos do setor HORECA. A facilidade de substituição permite uma rápida adaptação do equipamento às diferentes necessidades culinárias, maximizando a versatilidade do seu investimento.

Com este rotor, os profissionais da culinária podem alcançar resultados consistentes, minimizando o tempo de preparação e oferecendo produtos finais de excelência aos seus clientes, desde restauração a unidades de hotelaria.

Aplicações

Este rotor é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e unidades de catering que requerem uma preparação eficiente de carnes, peixes e outros produtos com estrutura fibrosa. É particularmente útil para picar carne, fazer patés, ou processar vegetais densos, garantindo sempre um corte limpo e suave.

Adequado para uso em equipamento de alta capacidade e volume de produção, otimiza o trabalho diário em estabelecimentos que operam sob pressão constante, onde a precisão e a rapidez são cruciais para a qualidade final dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	5

Característica	Detalhe
Tipo de Lâminas	Lisas
Largura	230 mm
Profundidade	72 mm
Altura	130.5 mm
Peso Líquido	0.36 kg