

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 com Lâminas Perfuradas para Cortador de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	SM2053063	Modelo:	2053063
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001296

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001296
Modelo	2053063
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Rotor com lâminas perfuradas (230x72x130.5mm, 0.31kg) para cortadores de alimentos. Ideal para maionese, claras batidas e emulsões em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Rotor Lâminas Perfuradas — Rotor com Lâminas Perfuradas – Principais Vantagens

Maximize a versatilidade do seu equipamento profissional com o rotor de lâminas perfuradas, concebido para tarefas específicas que exigem precisão e resultados impecáveis. Em ambientes HORECA e na hotelaria, a capacidade de adaptar o equipamento de preparação dinâmica é crucial para otimizar o fluxo de trabalho e expandir as opções culinárias oferecidas. Este acessório, que se acopla facilmente a cortadores de alimentos (também conhecidos como cutters ou processadores), transforma o seu aparelho numa ferramenta multifuncional.

Ideal para a preparação de molhos delicados e emulsões estáveis, como maionese caseira, este rotor garante consistência e homogeneidade em cada utilização. Além disso, a sua performance é notável ao bater claras em castelo, proporcionando um volume e uma textura perfeitos, essenciais para a confeção de sobremesas e pastelaria de alta qualidade. A robustez do design assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo em cozinhas profissionais exigentes.

Aplicações

Este rotor é indispensável em restaurantes, hotéis, padarias e qualquer cozinha industrial que necessite de agilidade e precisão na preparação de alimentos. É particularmente adequado para chefs pasteleiros e cozinheiros que dependem de emulsões e claras batidas de forma consistente. A sua utilização abrange desde a elaboração de entradas e pratos principais até deliciosas sobremesas, permitindo otimizar a funcionalidade dos cortadores para uma vasta gama de receitas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Lâmina	Perfurada
Material	Aço inoxidável de alta durabilidade
Compatibilidade	Modelos CK/K/KE de cortadores de alimentos

Característica	Detalhe
Função Primária	Bater claras, preparar maionese e emulsões
Largura	230 mm
Profundidade	72 mm
Altura	130.5 mm
Peso Líquido	0.31 kg