

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: 20/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Rotor com Lâminas Perfuradas para Cortadores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM2059752	Modelo:	2059752
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003634

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003634
Modelo	2059752

Descricao Resumida

Rotor com lâminas perfuradas para cortadores profissionais. Ideal para bater claras e fazer maionese. Dimensões: 62x185x124mm. Peso: 0.22kg.

Descricao Completa

Rotor Lâminas Perfuradas — Rotor com Lâminas Perfuradas — Principais Vantagens

Concebido para cortadores (cutters) profissionais de alta performance, este rotor com lâminas perfuradas é a solução ideal para estabelecimentos Horeca e hotelaria que exigem precisão e eficiência em diversas preparações culinárias. A sua estrutura otimizada garante um desempenho superior na mistura e arejamento de ingredientes delicados.

A versatilidade deste acessório torna-o indispensável em qualquer cozinha industrial. Facilita o batimento de claras em castelo, a preparação de maioneses e molhos emulsionados, e outras tarefas que requerem uma textura leve e homogênea, agilizando significativamente o fluxo de trabalho.

Aplicações

Este rotor é especialmente útil em restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de processar alimentos de forma rápida e com resultados consistentes. É perfeito para operações de grande volume, onde a qualidade e a durabilidade dos equipamentos são fatores cruciais para a produtividade e rentabilidade do negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Lâminas	Perfuradas
Compatibilidade	CK-241, CK-24V, K-41, KE-4V
Aplicação Principal	Bater claras de ovos, preparação de maionese
Largura	62 mm
Profundidade	185 mm

Característica	Detalhe
Altura	124 mm
Peso Líquido	0.22 kg