

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



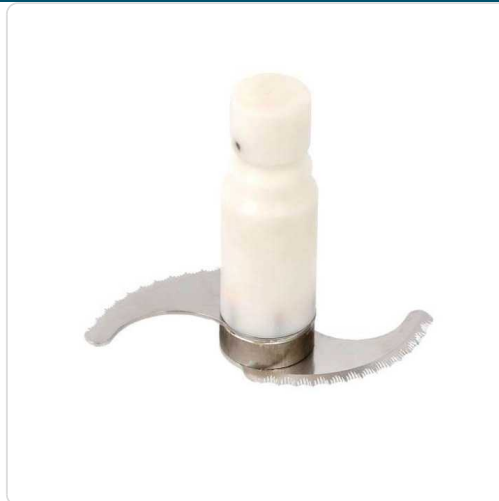
Hotelequip.pt

## Rotor com Lâminas Microdentadas para Cutters e Emulsionadoras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2052617	<b>Modelo:</b>	2052617
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	2052617

### Descricao Resumida

Rotor com lâminas microdentadas para cutters e emulsionadoras profissionais. Garante precisão no corte e trituração de ingredientes, otimizando a preparação.

## Descrição Completa

### Rotor com Lâminas Microdentadas — Principais Vantagens

Este rotor, essencial para o funcionamento otimizado de cutters e emulsionadoras profissionais, garante um desempenho superior na preparação de alimentos. As suas lâminas microdentadas foram concebidas para cortar e triturar com precisão, processando uma vasta gama de ingredientes, desde os mais delicados aos mais resistentes, garantindo texturas uniformes e resultados consistentes.

A utilização de um rotor de alta qualidade (ou esmagador/triturador) permite aumentar significativamente a eficiência da sua cozinha, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o esforço manual. A sua robustez assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento duradouro para qualquer operação hoteleira ou de restauração.

A substituição regular de componentes como este rotor é crucial para manter a segurança alimentar e o rendimento máximo dos seus equipamentos. Opte por acessórios que cumpram os mais altos padrões de qualidade e que se integrem perfeitamente com as suas máquinas existentes.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis, e outras instalações de catering que operam cutters e emulsionadoras. Este acessório é perfeito para a confeção de patés, purés, molhos emulsionados, pastas vegetais e outros preparados que requerem uma textura fina e homogénea, agilizando processos em ambientes de alto volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cutter e emulsionadoras
Tipo de lâminas	Microdentadas
Aplicação	Gama de lâminas opcionais