

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



Rotor com Lâminas Lisas para Cutters e Emulsionadoras

Informacoes do Produto

SKU:	SM2052664	Modelo:	2052664
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2052664

Descricao Resumida

Rotor com lâminas lisas para cutters e emulsionadoras. Garante homogeneidade em preparações. Ideal para cozinha profissional de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Rotor lâminas lisas — Rotor com Lâminas Lisas — Principais Vantagens

Este rotor com lâminas lisas foi concebido para maximizar a eficiência em *cutters* e emulsionadoras profissionais, oferecendo um desempenho excepcional em cozinhas de restauração, hotelaria e similares. A sua construção robusta garante durabilidade e precisão, essenciais para a preparação de diversos alimentos com texturas finas e homogêneas.

A versatilidade deste acessório (rotor ou disco de corte) permite-lhe adaptar-se a uma vasta gama de operações culinárias, desde picar e moer até emulsionar e misturar. Contribui significativamente para otimizar os processos na sua cozinha, reduzindo o tempo de preparação e assegurando resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de *catering* e cozinhas industriais que exigem máxima performance na preparação de bases para molhos, purés, patés, recheios e outras especialidades. Perfeito para uso intensivo e para tarefas que requerem um acabamento impecável, garantindo a uniformidade de texturas e a preservação do sabor dos ingredientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de lâminas	Lisas
Compatibilidade	Cutters e Emulsionadoras
Uso	Profissional