

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 Microdentadas para Cutters e Emulsionadoras SKE-3

Informacoes do Produto

SKU:	SM2052630	Modelo:	2052630
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2052630

Descricao Resumida

Rotor SKE-3 com lâminas microdentadas para cutters e emulsionadoras, ideal para processamento de alimentos em cozinhas HORECA.

Descrição Completa

Lâminas Microdentadas SKE-3 — Rotor Microdentado SKE-3 — Principais Vantagens

Maximize a eficiência do seu equipamento de preparação dinâmica com o rotor SKE-3, equipado com lâminas microdentadas de alta precisão. Este acessório (ou complemento, tal como é conhecido) é indispensável para cozinhas profissionais que procuram resultados de corte e emulsão uniformes e de qualidade superior.

Desenvolvido para uma integração perfeita em diversos modelos de cutters e emulsionadoras, o rotor SKE-3 garante um desempenho ótimo e uma durabilidade prolongada, suportando o uso intensivo característico do ambiente HORECA. A sua conceção robusta minimiza a necessidade de manutenção frequente, assegurando um funcionamento contínuo e fiável.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, empresas de catering e qualquer estabelecimento que exija precisão no processamento de alimentos. É perfeito para picar carnes, emulsionar molhos finos, preparar patés e triturar vegetais de forma homogénea, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cutters e emulsionadoras
Tipo de lâmina	Microdentada
Modelo	SKE-3