

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Revolvedor Manual de Caldeiro SKE-3 para Homogeneização

Informacoes do Produto

SKU:	SM2051938	Modelo:	2051938
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2051938

Descricao Resumida

Revolvedor manual de caldeiro SKE-3 para homogeneização perfeita de alimentos, evitando o aquecimento. Essencial em cozinhas profissionais para texturas consistentes.

Descrição Completa

Revolvedor Manual para Caldeiro — Principais Vantagens

O revolvedor manual de caldeiro SKE-3 é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo uma homogeneização perfeita dos alimentos. Este utensílio, também conhecido como agitador culinário ou misturador, foi concebido para otimizar a preparação, evitando o aquecimento indesejado dos produtos durante o processo de mistura.

A sua funcionalidade permite arrastar eficazmente o conteúdo das paredes e da tampa para o interior do caldeiro, assegurando que todos os ingredientes são incorporados de forma uniforme. Garante texturas consistentes e melhora a qualidade final dos seus pratos, poupando tempo e esforço na cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de misturar grandes volumes de ingredientes de forma manual. Perfeito para a preparação de molhos, cremes, massas e outros produtos que exijam uma consistência homogênea e controlada, evitando o recurso a equipamentos elétricos e o seu consequente aquecimento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	N/A
Material	N/A
Tipo de Operação	Manual
Função Principal	Homogeneização de produtos