

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



Revolvedor Manual SKE-8 para Homogeneização de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	SM2052058	Modelo:	2052058
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2052058

Descricao Resumida

Revolvedor manual SKE-8 para homogeneizar alimentos. Garante a uniformidade da mistura sem aquecer o produto, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Revolvedor Manual SKE-8 — Principais Vantagens

O revolvedor manual SKE-8 destaca-se como uma ferramenta essencial em cozinhas profissionais e industriais, garantindo a obtenção de texturas perfeitas e uma mistura uniforme dos alimentos. A sua conceção ergonómica e robusta assegura durabilidade e eficácia em ambientes de uso intensivo, tornando-o um aliado indispensável no processamento de ingredientes. Integração fácil em qualquer ambiente profissional significa que este revolvedor (mexedor/misturador) se adapta a diversas configurações, otimizando o fluxo de trabalho.

Este equipamento permite homogeneizar massas e molhos sem comprometer a integridade térmica dos ingredientes. Ao evitar o aquecimento excessivo, preserva as propriedades organoléticas dos alimentos, resultando em preparações de qualidade superior. A intervenção manual controlada oferece precisão sem igual, crucial para receitas que exigem consistência exata.

Desenvolvido para a máxima eficiência, o revolvedor SKE-8 assegura que o produto é eficazmente arrastado das paredes e da tampa do caldeiro para o interior, minimizando desperdícios e maximizando o rendimento. Esta funcionalidade é vital para manter a uniformidade da mistura e otimizar cada lote de produção.

Aplicações

O revolvedor manual SKE-8 é ideal para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos HORECA e hotelaria. É perfeito para restaurantes, pastelarias e cozinhas industriais que necessitam de misturar ingredientes de forma homogénea e delicada. Utilizado em processos como a preparação de cremes, molhos, recheios e massas, garante resultados consistentes e de alta qualidade. A sua capacidade de evitar o sobreaquecimento torna-o especialmente útil para produtos sensíveis a variações de temperatura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Operação	Manual

Função Primária

Homogeneização e Revolvimento de Ingredientes

Vantagem Chave

Evita o aquecimento do produto final