

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Rotor de Lâminas Lisas para Cutters Modelo 5

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2053058	<b>Modelo:</b>	2053058
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001289

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001289
<b>Modelo</b>	2053058

### Descricao Resumida

Rotor de lâminas lisas para processadores alimentares, ideal para carnes e produtos fibrosos. Dimensões: 230x72x130.5mm, peso 0.36kg.

## Descricao Completa

### Rotor de Lâminas Lisas para Cutters — Principais Vantagens

O rotor de lâminas lisas, conhecido também como lâmina de corte suave ou faca de processamento para cutters, é um acessório essencial para a otimização do desempenho de trituradores e processadores alimentares em cozinhas profissionais. Desenvolvido especificamente para o tratamento de carnes e produtos fibrosos, este componente garante cortes precisos e uniformes, preservando a textura e qualidade dos ingredientes.

A sua concepção robusta e o material de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional e uma resistência superior ao desgaste, mesmo em ambientes de utilização intensiva típicos do setor HORECA. A facilidade de substituição permite uma rápida adaptação do equipamento às diferentes necessidades culinárias, maximizando a versatilidade do seu investimento.

Com este rotor, os profissionais da culinária podem alcançar resultados consistentes, minimizando o tempo de preparação e oferecendo produtos finais de excelência aos seus clientes, desde restauração a unidades de hotelaria.

### Aplicações

Este rotor é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e unidades de catering que requerem uma preparação eficiente de carnes, peixes e outros produtos com estrutura fibrosa. É particularmente útil para picar carne, fazer patés, ou processar vegetais densos, garantindo sempre um corte limpo e suave.

Adequado para uso em equipamento de alta capacidade e volume de produção, otimiza o trabalho diário em estabelecimentos que operam sob pressão constante, onde a precisão e a rapidez são cruciais para a qualidade final dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	5

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tipo de Lâminas</b>	Lisas
<b>Largura</b>	230 mm
<b>Profundidade</b>	72 mm
<b>Altura</b>	130.5 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.36 kg