

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Rotor com Lâminas Perfuradas para Cortador de Alimentos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2053063	<b>Modelo:</b>	2053063
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001296

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001296
<b>Modelo</b>	2053063

### Descricao Resumida

Rotor com lâminas perfuradas (230x72x130.5mm, 0.31kg) para cortadores de alimentos. Ideal para maionese, claras batidas e emulsões em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Rotor Lâminas Perfuradas — Rotor com Lâminas Perfuradas – Principais Vantagens

Maximize a versatilidade do seu equipamento profissional com o rotor de lâminas perfuradas, concebido para tarefas específicas que exigem precisão e resultados impecáveis. Em ambientes HORECA e na hotelaria, a capacidade de adaptar o equipamento de preparação dinâmica é crucial para otimizar o fluxo de trabalho e expandir as opções culinárias oferecidas. Este acessório, que se acopla facilmente a cortadores de alimentos (também conhecidos como cutters ou processadores), transforma o seu aparelho numa ferramenta multifuncional.

Ideal para a preparação de molhos delicados e emulsões estáveis, como maionese caseira, este rotor garante consistência e homogeneidade em cada utilização. Além disso, a sua performance é notável ao bater claras em castelo, proporcionando um volume e uma textura perfeitos, essenciais para a confeção de sobremesas e pasteleria de alta qualidade. A robustez do design assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo em cozinhas profissionais exigentes.

### Aplicações

Este rotor é indispensável em restaurantes, hotéis, padarias e qualquer cozinha industrial que necessite de agilidade e precisão na preparação de alimentos. É particularmente adequado para chefs pasteleiros e cozinheiros que dependem de emulsões e claras batidas de forma consistente. A sua utilização abrange desde a elaboração de entradas e pratos principais até deliciosas sobremesas, permitindo otimizar a funcionalidade dos cortadores para uma vasta gama de receitas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Lâmina	Perfurada
Material	Aço inoxidável de alta durabilidade
Compatibilidade	Modelos CK/K/KE de cortadores de alimentos

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Função Primária</b>	Bater claras, preparar maionese e emulsões
<b>Largura</b>	230 mm
<b>Profundidade</b>	72 mm
<b>Altura</b>	130.5 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.31 kg