

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



Rotor Liso para Cortadores Profissionais de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	SM2053935	Modelo:	2053935
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001319
Modelo	2053935

Descricao Resumida

Rotor liso para cortadores profissionais MOD. 8. Ideal para carne e produtos fibrosos, garantindo corte preciso e uniforme em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Rotor Liso Cortador — Rotor Liso para Cortadores – Principais Vantagens

O rotor liso (lâmina lisa) é um acessório indispensável para máquinas de corte profissional (cutters) que processam carne e produtos com textura fibrosa.

Este componente, otimizado para o modelo MOD. 8 de cortadores, garante um corte preciso e uniforme, preservando a integridade dos alimentos e otimizando o seu processamento.

É uma alternativa valiosa às lâminas microdentadas de série, oferecendo versatilidade e resultados superiores para preparações específicas na restauração e hotelaria.

Aplicações

Este rotor liso é especialmente recomendado para cozinhas de restaurantes, talhos, charcutarias e unidades hoteleiras que necessitam de processar carnes e outros ingredientes fibrosos. Atua em conjunto com cortadores profissionais para picar ou emulsionar produtos onde as lâminas microdentadas seriam menos eficientes ou alterariam a textura desejada. A sua utilização abrange desde a preparação de recheios delicados a pastas de carne, garantindo sempre um acabamento de excelência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cortadores CK / K / KE (MOD. 8)
Tipo de Lâmina	Lisa
Largura	230 mm
Profundidade	76 mm
Altura	136 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	0.56 kg