

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Rotor com Lâminas Microdentadas para Cortadores/Cutters

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2053930	<b>Modelo:</b>	2053930
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001302

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001302
<b>Modelo</b>	2053930

### Descricao Resumida

Rotor microdentado para cortadores profissionais. Ideal para processamento geral de alimentos. Dimensões compactas e peso leve (0.56 kg).

## Descricao Completa

### Rotor com Lâminas Microdentadas — Principais Vantagens

Este rotor, também conhecido como lâmina dentada, é uma peça essencial para o processamento eficiente de uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design com microdentas garante cortes precisos e uniformes, otimizando a preparação em equipamentos como cortadores e cutters.

Desenvolvido para oferecer versatilidade, permite um desempenho superior na trituração e processamento de ingredientes, contribuindo para a agilidade e qualidade dos produtos finais em estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua construção robusta assegura durabilidade e fiabilidade no uso diário intensivo.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram complementar os seus cortadores/cutters, este rotor com lâminas microdentadas é perfeito para uso geral com carnes, vegetais, frutos secos e outros produtos que requerem um corte consistente. Adapta-se a operações de qualquer volume, desde pequenas produções a grandes unidades de processamento alimentar.

Para necessidades específicas, estão disponíveis rotores com lâminas lisas para carnes e produtos fibrosos, ou rotores com lâminas perfuradas, ideais para bater claras ou preparar maionese, garantindo que cada tarefa culinária seja executada com a ferramenta mais adequada.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Lâmina	Microdentada
Compatibilidade	Máquinas CK / K / KE (com rotores de série)
Largura	230 mm
Profundidade	76 mm

Característica	Detalhe
Altura	136 mm
Peso Líquido	0.56 kg