

# 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: 17/05/2026

*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 |