

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Rotor Perfurado para Cortadores e Picadores com 230 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2053940	<b>Modelo:</b>	2053940
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001326

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001326
<b>Modelo</b>	2053940

### Descricao Resumida

Rotor perfurado de 230 mm para cortadores e picadores, ideal para bater claras e maionese em cozinhas profissionais. Acessório versátil.

## Descricao Completa

### Rotor Perfurado – Principais Vantagens

Este rotor perfurado (também conhecido como batedor perfurado ou lâmina perfurada) é um acessório essencial para otimizar o desempenho de cortadores e picadores profissionais. Projetado para complementar as lâminas standard, oferece uma versatilidade incomparável na preparação de uma vasta gama de alimentos, garantindo texturas perfeitas e resultados consistentes. A sua construção robusta assegura durabilidade e fiabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

Ideal para operações que exigem precisão e delicadeza no processamento, este acessório transforma a sua máquina num equipamento multifuncional. Facilita a elaboração de misturas homogêneas e a incorporação de ar, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos produtos sem comprometer a integridade dos ingredientes.

### Aplicações

Este rotor perfurado é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, pastelarias e cozinhas industriais que procuram a máxima eficiência na preparação de alimentos. É a escolha ideal para bater claras em castelo de forma rápida e eficiente, emulsionar maioneses com a textura desejada e preparar molhos cremosos. A sua capacidade de processar ingredientes delicados com suavidade torna-o indispensável para chefs que valorizam a qualidade e a consistência nas suas criações culinárias.

### Especificações Técnicas

Comprimento	230 mm
Profundidade	76 mm
Altura	136 mm
Peso Líquido	0.46 kg