

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Revolvedor Manual Cut&Mix para Homogeneização de Produtos

Informacoes do Produto

SKU:	SM2059417	Modelo:	2059417
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001333

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001333
Modelo	2059417

Descricao Resumida

Revolvedor manual Cut&Mix para homogeneização de produtos, evita aquecimento e garante texturas perfeitas. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Revolvedor Manual Cut&Mix — Principais Vantagens

O revolvedor manual Cut&Mix foi concebido para otimizar os processos de preparação em cozinhas profissionais e industriais. Este equipamento (também conhecido como misturador manual ou homogeneizador), garante uma maior homogeneidade no produto final, resultando em texturas e sabores consistentes, cruciais para a qualidade gastronómica.

A sua funcionalidade de arrastar o produto das paredes e tampa para o interior do recipiente evita o aquecimento excessivo dos alimentos, preservando as propriedades organoléticas e nutricionais. Este controlo de temperatura é vital para a segurança alimentar e para manter a frescura dos ingredientes, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha onde a qualidade e a eficiência são prioritárias.

Com um design ergonómico, o Cut&Mix facilita a manipulação e reduz o esforço físico do operador, aumentando a produtividade e o bem-estar da equipa. A sua robustez e facilidade de limpeza asseguram uma utilização diária intensiva, contribuindo para a durabilidade do equipamento e para a manutenção de elevados padrões de higiene.

Aplicações

Este revolvedor manual é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos e situações, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de restauração, pastelarias, gelatarias e cozinhas de produção industrial. É particularmente eficaz na preparação de molhos, cremes, massas e recheios, onde a homogeneidade e a ausência de aquecimento são fundamentais. A sua versatilidade permite a utilização em diferentes tipos de recipientes, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e volume de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Revolvedor manual "cut&mix"

Característica	Detalhe
Homogeneidade	Elevada, para produtos finais melhor misturados
Controlo de Temperatura	Evita o aquecimento do produto
Funcionalidade	Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior do caldeiro
EAN	8435561001333
Modelo	2059417