

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Removedor "Cut&Mix" para Processadores Industriais

Informacoes do Produto

SKU:	SM2053960	Modelo:	2053960
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001340

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001340
Modelo	2053960

Descricao Resumida

Acessório de homogeneização para processadores industriais. Garante misturas uniformes e evita o sobreaquecimento, otimizando a qualidade dos alimentos.

Descricao Completa

revolvedor cut&mix — Removedor "Cut&Mix" — Principais Vantagens

O removedor "Cut&Mix" (ou batedor/agitador) é um acessório essencial para otimizar o desempenho dos processadores de alimentos industriais, garantindo uma homogeneidade sem precedentes nos seus preparados. Desenvolvido para cozinhas profissionais, este utensílio eleva a qualidade dos produtos finais, evitando a concentração de ingredientes nas paredes e na tampa do caldeiro.

A sua conceção inovadora, focada na funcionalidade e eficiência, impede o sobreaquecimento dos alimentos durante o processamento, preservando as suas propriedades organolépticas e textura. Este benefício é crucial para a preparação de molhos, cremes, patés e outras misturas que exigem um controlo rigoroso da temperatura.

Com o removedor "Cut&Mix", a sua cozinha alcançará um novo patamar de produtividade e qualidade, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício de ingredientes. A sua estrutura ergonómica facilita o manuseamento e a limpeza, tornando-o uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Aplicações

Este removedor é ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e fábricas de alimentos que utilizam processadores industriais de grande e média capacidade. É particularmente útil na produção de sopas, purés, massas, manteigas e quaisquer preparações que exijam uma mistura constante e uniforme. A sua aplicação estende-se a cozinhas com elevado volume de produção, onde a consistência e a qualidade dos produtos são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Revolvedor manual "cut&mix"
Função Primária	Homogeneização e prevenção de aquecimento do produto
Compatibilidade	Processadores industriais (verificar modelo específico)

Característica	Detalhe
Marca	Sammic
EAN	8435561001340
Modelo	2053960