

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Cutter R 402 e R4 – Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00207	Modelo:	27346
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034397

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27346
EAN	3665075034397

Descricao Resumida

Faca serrilhada de alta performance, ideal para trituração e texturas específicas em cutters profissionais R 402, R 402 V.V. e R4. Essencial para pastelaria.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório essencial para otimizar a trituração e corte em cutters profissionais, garantindo resultados consistentes em preparações de pastelaria e outras texturas específicas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Faca	Serrilhada
Modelo de Peça	27346
Compatibilidade	Cutter R 402, R 402 V.V., R4

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é ideal para estabelecimentos que necessitam de processar ingredientes com texturas específicas. É particularmente útil em pastelarias e padarias para triturar frutos secos, chocolate ou biscoitos para bases de sobremesas. Em cozinhas de hotelaria, cantinas e restaurantes, permite a preparação eficiente de purés, pastas e molhos mais espessos, garantindo uma consistência homogênea e fina. Também é adequada para a produção de farinheiras ou patés em tascas e restaurantes de cozinha tradicional.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- **Trituração Eficaz:**** O design serrilhado otimiza a trituração de ingredientes mais duros ou fibrosos, garantindo um processamento rápido e uniforme.
- **Versatilidade:**** Adequada para uma vasta gama de preparações, desde bases de pastelaria a pastas e purés, aumentando a funcionalidade do seu cutter.
- **Durabilidade:**** Fabricada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil e desempenho consistente.
- **Manutenção Simplificada:**** Fácil de limpar e substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento e otimizando a eficiência operacional.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta faca serrilhada?

Esta faca é especialmente indicada para triturações finas e consistentes, como a preparação de bases para pastelaria (frutos secos, biscoitos), purés densos, pastas, molhos espessos e patés.

Com que modelos de cutter é esta faca compatível?

Esta faca serrilhada é compatível com os modelos de cutter R 402, R 402 V.V. e R4, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual a diferença entre uma faca serrilhada e uma faca lisa?

A faca serrilhada é ideal para triturar ingredientes mais duros, fibrosos ou com casca, como frutos secos, permitindo um corte mais agressivo e eficiente. A faca lisa é mais adequada para picar, misturar e emulsionar ingredientes mais macios ou líquidos, como vegetais, molhos e sopas.

Como se efetua a manutenção e limpeza desta faca?

Para garantir a higiene e durabilidade, a faca deve ser lavada imediatamente após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, utilizando uma escova para remover resíduos dos serrilhados. Secar bem antes de guardar.

É fácil substituir a faca no cutter?

Sim, a substituição da faca é um processo simples e rápido, concebido para ser efetuado pelo utilizador. Consulte sempre o manual de instruções do seu cutter para seguir os passos de segurança e montagem corretos.