

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 Lisa para Cutter R 402 e R4 - Acessório de Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00209	Modelo:	27344
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034410

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27344
EAN	3665075034410

Descricao Resumida

Faca lisa suplementar para cutters R 402 e R4, ideal para picar, triturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais. Garante cortes precisos e texturas finas.

Descricao Completa

Esta faca lisa suplementar foi concebida para otimizar o desempenho dos cutters R 402, R 402 V.V. e R4, garantindo cortes precisos e consistentes em diversas preparações culinárias.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca lisa suplementar
Compatibilidade	Cutter R 402, R 402 V.V., R4
Modelo	27344

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas profissionais que utilizam os cutters R 402 e R4, esta faca lisa é ideal para picar, triturar e emulsionar ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Permite a preparação de molhos, patés, purés e bases para sopas com textura homogênea.

Faca Lisa para Cutter — Principais Vantagens

A utilização desta faca lisa garante uma versatilidade acrescida na sua cozinha, permitindo processar uma vasta gama de alimentos. As suas lâminas afiadas asseguram cortes limpos e uma textura fina, fundamental para a qualidade final dos seus pratos. A sua construção robusta contribui para uma maior durabilidade e fiabilidade no uso diário.

Com que modelos de cutter esta faca é compatível?

Esta faca lisa suplementar é compatível com os modelos de cutter R 402, R 402 V.V. e R4.

Para que tipo de preparações culinárias é ideal a faca lisa?

A faca lisa é ideal para picar finamente, triturar e emulsionar ingredientes, sendo perfeita para a confeção de molhos, patés, purés, sopas cremosas e outras preparações que exijam uma textura homogénea.

Como se realiza a substituição da faca no cutter?

A substituição da faca deve ser feita seguindo as instruções do manual do seu equipamento. Geralmente, envolve desligar o aparelho, remover a cuba e desencaixar a faca antiga para encaixar a nova de forma segura.

Qual a manutenção recomendada para prolongar a vida útil da faca?

Para prolongar a vida útil da faca, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização, evitando o contacto prolongado com alimentos ácidos. Lave com água morna e detergente neutro, e seque bem antes de guardar.

Esta faca é um acessório original para os cutters indicados?

Sim, esta faca lisa é um acessório de substituição concebido para garantir o desempenho e a compatibilidade ideais com os cutters R 402, R 402 V.V. e R4.