

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 502 e R5 Plus

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00216	Modelo:	27305
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075234988

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27305
EAN	3665075234988

Descricao Resumida

Faca serrilhada para cutters R 502 e R5 Plus, ideal para triturações precisas em pastelaria e outras preparações que exigem texturas finas e homogêneas.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório essencial para os cutters profissionais modelos R 502, R 502 V.V. e R5 Plus, otimizada para triturações finas e preparações de pastelaria.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Faca	Serrilhada
Compatibilidade	Cutter R 502, R 502 V.V., R5 Plus
Aplicação Específica	Triturações, pastelaria

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é ideal para pastelarias, cozinhas de hotelaria e restaurantes que necessitam de triturar ingredientes para recheios, massas ou molhos, como frutos secos, chocolate ou biscoitos. É também adequada para cantinas e serviços de catering com produção de sobremesas.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo. A lâmina serrilhada proporciona triturações homogêneas e eficientes, essenciais para a qualidade final de produtos de pastelaria e outras preparações que exigem texturas específicas. A compatibilidade com os modelos R 502 e R5 Plus assegura um encaixe perfeito e desempenho otimizado.

Para que modelos de cutter esta faca é compatível?

Esta faca serrilhada é especificamente compatível com os cutters profissionais modelos R 502, R 502 V.V. e R5 Plus.

Qual a principal aplicação desta faca serrilhada?

A faca serrilhada é ideal para triturações finas e homogêneas, sendo particularmente indicada para preparações de pastelaria, como moer frutos secos, chocolate ou biscoitos.

Posso usar esta faca para cortar vegetais frescos?

Embora possa processar alguns vegetais, esta faca serrilhada é otimizada para triturações e texturas específicas, não sendo a escolha ideal para cortes limpos de vegetais frescos como uma lâmina lisa.

Como se realiza a manutenção e limpeza da faca?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro. Certifique-se de que a faca está bem seca antes de armazenar para preservar a sua durabilidade.

Esta faca é fácil de substituir no cutter?

Sim, a substituição da faca é um processo simples e rápido, concebido para ser efetuado pelo utilizador de forma segura, seguindo as instruções do manual do equipamento.