

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Dentada para Cortador Profissional R 502 e R 502 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00217	Modelo:	27304
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075234971

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27304
EAN	3665075234971

Descricao Resumida

Faca dentada para cortadores profissionais R 502 e R 502 V.V., ideal para trituração de especiarias e ingredientes duros com precisão em cozinhas de produção.

Descrição Completa

Esta faca dentada é um acessório essencial para cortadores profissionais, concebida para triturações exigentes de especiarias e outros ingredientes em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada
Compatibilidade	Cortadores R 502 e R 502 V.V.
Aplicação Específica	Trituração de especiarias e ingredientes duros
Referência do Fabricante	27304

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas, hotéis e pastelarias que necessitam de processar ingredientes com texturas variadas, desde especiarias a frutos secos, garantindo consistência e eficiência na área de preparação.

Faca Dentada para Cortador — Principais Vantagens

- Versatilidade no processamento de ingredientes.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo.
- Resultados consistentes em triturações.
- Fácil substituição e manutenção.
- Otimização do desempenho do equipamento existente.

Qual a função principal desta faca dentada?

Esta faca dentada é projetada especificamente para triturações mais exigentes, como especiarias, frutos secos, pão ralado ou outros ingredientes duros, garantindo uma textura uniforme e fina.

Com que modelos de cortador é esta faca compatível?

Esta faca dentada é compatível com os modelos de cortador profissional R 502 e R 502 V.V., assegurando um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

É fácil substituir a faca no cortador?

Sim, a substituição da faca é um processo simples e rápido, concebido para ser efetuado pelo utilizador, permitindo uma troca eficiente de acessórios conforme a necessidade de preparação.

Esta faca é adequada para todos os tipos de ingredientes?

Não, esta faca é ideal para triturações e processamento de ingredientes mais duros ou fibrosos. Para emulsões ou misturas mais finas, recomenda-se o uso da faca lisa padrão.

Como posso garantir a longevidade da faca dentada?

Para prolongar a vida útil da faca, é fundamental realizar a limpeza após cada utilização, evitar o contacto com objetos metálicos que possam danificar o fio e armazená-la de forma segura.