

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 Suplementar para Cortador Profissional R 502 e R5 Plus

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00218	Modelo:	27303
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075234964

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27303
EAN	3665075234964

Descricao Resumida

Faca lisa suplementar para cortadores profissionais R 502, R 502 V.V. e R5 Plus, essencial para picar e emulsionar com precisão em cozinhas de alta produção.

Descrição Completa

Esta faca lisa suplementar é um componente essencial para manter a eficiência e a precisão dos cortadores profissionais R 502, R 502 V.V. e R5 Plus, garantindo a continuidade das operações de preparação em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca Lisa Suplementar
Modelo Interno	27303
Compatibilidade	Cortadores R 502, R 502 V.V., R5 Plus

Aplicações Profissionais

Esta faca lisa é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize os cortadores compatíveis para tarefas de picar, emulsionar e triturar. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos com rapidez e consistência. Ter uma faca suplementar assegura a continuidade do trabalho mesmo durante a manutenção ou limpeza da faca principal.

Faca Lisa para Cortador — Principais Vantagens

- Assegura a continuidade da produção em momentos de pico ou durante a limpeza.
- Permite a substituição rápida em caso de desgaste ou dano da faca original.
- Mantém a qualidade de corte e a eficiência do equipamento.
- Fabricada com materiais resistentes para uma longa vida útil.
- Contribui para a higiene e segurança alimentar, permitindo a rotação de facas.

Qual a função principal de uma faca lisa num cortador profissional?

A faca lisa é utilizada para picar finamente, emulsionar, triturar e misturar ingredientes, sendo ideal para a preparação de patês, molhos, purés e massas.

Com que frequência devo substituir a faca do meu cortador?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos processados. Recomenda-se a inspeção regular da lâmina e a substituição quando se notar perda de fio ou danos, para manter a eficiência e a segurança.

Esta faca é compatível com outros modelos de cortadores?

Esta faca lisa é especificamente concebida para os modelos de cortadores R 502, R 502 V.V. e R5 Plus. Não garantimos compatibilidade com outros modelos.

Qual a importância de ter uma faca suplementar?

Ter uma faca suplementar é crucial para evitar interrupções na produção. Permite continuar a trabalhar enquanto uma faca está a ser limpa, afiada ou se a faca principal sofrer algum dano inesperado.

Como devo limpar e manter a faca?

A faca deve ser lavada imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, e depois seca cuidadosamente para evitar corrosão. Recomenda-se a afiação periódica por um profissional para manter o fio.