

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Lâmina Lisa Suplementar para Cortadores Profissionais R 652 e R6

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00226	Modelo:	27306
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075234995

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27306
EAN	3665075234995

Descricao Resumida

Lâmina lisa suplementar para cortadores profissionais R 652, R 652 V.V. e R6, ideal para cortes precisos e uniformes em diversas preparações.

Descricao Completa

Esta lâmina lisa suplementar foi concebida para otimizar o desempenho de cortadores profissionais, garantindo cortes precisos e uniformes em diversas preparações na sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo	Faca lisa suplementar
Modelo	27306
Compatibilidade	Cortadores R 652, R 652 V.V., R6

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é essencial para cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria e unidades de catering que utilizam os modelos de cortadores compatíveis. Ideal para picar, emulsionar e triturar ingredientes com eficiência na área de preparação, desde molhos a purés.

Lâmina Lisa para Cortador — Principais Vantagens

- Garante cortes extremamente precisos e uniformes, fundamentais para a qualidade das preparações.
- Permite a versatilidade na confeitaria, sendo ideal para texturas finas e homogêneas.
- Assegura a continuidade da produção, funcionando como um substituto rápido em momentos de pico.
- Contribui para a manutenção da performance e longevidade do equipamento principal.
- Fácil de instalar e remover, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.

Que modelos de cortadores são compatíveis com esta lâmina?

Esta lâmina lisa é especificamente concebida para os cortadores profissionais R 652, R 652 V.V. e R6, assegurando um encaixe perfeito e desempenho otimizado. ?

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequada uma lâmina lisa? ?

A lâmina lisa é ideal para picar finamente, emulsionar molhos, triturar ingredientes para purés e patés, e para preparações que exigem uma textura homogênea e sem fibras.

Qual a vantagem de ter uma lâmina suplementar para o meu cortador?

Ter uma lâmina suplementar permite continuar a produção sem interrupções em caso de necessidade de limpeza ou afiação da lâmina principal, aumentando a eficiência na cozinha.

A substituição da lâmina é um processo complexo?

A substituição desta lâmina foi desenhada para ser um processo simples e rápido, permitindo que os profissionais da cozinha a troquem facilmente, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Como posso garantir a durabilidade e o bom desempenho da lâmina?

Para garantir a durabilidade, é fundamental limpar a lâmina após cada utilização e verificar regularmente o seu estado de afiação. Uma lâmina bem mantida assegura cortes eficientes e prolonga a vida útil do seu cortador.