

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Lâmina Lisa Superior para Cortador Profissional R 652 e R 652 V.V.

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0023	<b>Modelo:</b>	49163
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075037015

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	49163
<b>EAN</b>	3665075037015

### Descricao Resumida

Lâmina lisa superior para cortadores profissionais R 652 e R 652 V.V. Garante cortes precisos e eficientes para a preparação de alimentos em cozinhas.

## Descrição Completa

Esta lâmina lisa superior é um componente essencial para manter a eficiência e a precisão de corte dos seus cortadores profissionais R 652 e R 652 V.V. Garante resultados consistentes na preparação de diversos alimentos, desde picados finos a purés.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo Compatível	R 652, R 652 V.V.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais que exigem cortes uniformes e precisos em grandes volumes, como em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. Essencial para a preparação de bases para molhos, patés, purés, e picados finos, garantindo a qualidade e a consistência dos pratos.

### Lâmina Lisa Superior — Principais Vantagens

- Garante a precisão e a uniformidade nos cortes, fundamental para a qualidade dos seus preparados.
- Contribui para a manutenção da performance original do equipamento, prolongando a sua vida útil.
- Fabricada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil de substituir, minimizando o tempo de inatividade do seu cortador.
- Assegura a higiene e a segurança alimentar através de um corte limpo e eficiente.

#### Com que frequência devo substituir a lâmina 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 para verificar sinais de desgaste ou perda de fio, que afetam a qualidade do corte e a eficiência do equipamento.

### **Esta lâmina é compatível com outros modelos de cortadores?**

Não, esta lâmina lisa superior foi especificamente concebida para os modelos de cortadores R 652 e R 652 V.V., garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado. A utilização em modelos não compatíveis pode comprometer a segurança e a funcionalidade.

### **Como posso garantir a longevidade da minha lâmina?**

Para prolongar a vida útil da lâmina, é crucial realizar uma limpeza adequada após cada utilização, removendo resíduos de alimentos. Evite o contacto com superfícies abrasivas e siga as instruções do fabricante para a manutenção e afiação, se aplicável.

### **A substituição da lâmina requer ferramentas especiais?**

A substituição da lâmina é geralmente um processo simples, concebido para ser realizado pelo utilizador com ferramentas básicas ou sem necessidade de ferramentas, seguindo as instruções do manual do seu cortador R 652 ou R 652 V.V.

### **Qual a importância de usar uma lâmina original?**

A utilização de uma lâmina original garante a compatibilidade perfeita com o seu equipamento, mantendo o desempenho, a segurança e a validade da garantia do fabricante. Peças não originais podem comprometer a eficiência e a durabilidade do seu cortador.