

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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

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 Serrilhada para Cutters Profissionais R8 e R10

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00388	Modelo:	59281
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035066

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	59281
EAN	3665075035066

Descricao Resumida

Lâmina serrilhada para cutters profissionais R8 e R10, ideal para picar e triturar ingredientes com precisão e obter texturas específicas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta lâmina serrilhada é um acessório essencial para otimizar a funcionalidade dos cutters profissionais R8 e R10, permitindo processar ingredientes com texturas específicas e maior precisão.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	59281

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem precisão na preparação de alimentos. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para picar ervas aromáticas ou frutos secos, em pastelarias para triturar ingredientes para recheios, em cantinas para preparar purés com textura ou em hamburgarias e snack-bares para picar vegetais de forma consistente. A sua versatilidade torna-a indispensável em hotéis, catering e cozinhas industriais para processar grandes volumes de alimentos.

Lâmina Serrilhada — Principais Vantagens

- Permite picar e triturar ingredientes com maior eficácia, especialmente aqueles com fibras ou cascas.
- Assegura uma textura consistente nos alimentos processados, crucial para a qualidade final dos pratos.
- Fabricada com materiais resistentes para garantir durabilidade e desempenho em ambientes de uso intensivo.
- Fácil de instalar e substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Aumenta a versatilidade dos cutters R8 e R10, expandindo as suas capacidades de preparação.