

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



Lâmina Dentada para Cutters Profissionais R8 e R10

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00389	Modelo:	59282
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	59282
EAN	3665075035073

Descricao Resumida

Lâmina dentada de substituição para cutters profissionais R8 e R10. Ideal para triturar e misturar ingredientes com texturas mais firmes ou fibrosas.

Descrição Completa

Esta lâmina dentada é um acessório essencial para os cutters profissionais modelos R8 e R10, concebida para otimizar a preparação de ingredientes com texturas variadas em cozinhas de alta exigência. Garante cortes precisos e consistentes, fundamentais para a qualidade final dos seus pratos.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Lâmina Dentada
Compatibilidade	Cutters R8 e R10
Modelo	59282

Aplicações Profissionais

Esta lâmina dentada é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e serviços de catering. É particularmente eficaz na preparação de pastas, patés, molhos espessos, e na trituração de ingredientes com fibras ou texturas mais duras, como frutos secos ou carnes cozinhadas, garantindo resultados homogêneos e de alta qualidade.

Lâmina Dentada para Cutters — Principais Vantagens

- Versatilidade na preparação de diversos tipos de alimentos, desde vegetais a carnes.
- Corte eficaz de ingredientes com texturas fibrosas ou mais resistentes.
- Contribui para a obtenção de texturas específicas em patés, molhos e recheios.
- Fácil substituição e manutenção, assegurando a continuidade da operação.
- Componente robusto para uso intensivo em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações é mais indicada a lâmina dentada?

A lâmina dentada é ideal para triturar, picar e misturar ingredientes com texturas mais firmes ou fibrosas, como carnes cozinhadas, frutos secos, vegetais crus ou para criar pastas e patés com

alguma granulosidade.

Esta lâmina é compatível com outros modelos de cutters?

Não, esta lâmina dentada foi especificamente concebida para ser utilizada exclusivamente com os cutters profissionais modelos R8 e R10, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual a durabilidade esperada de uma lâmina dentada?

A durabilidade da lâmina depende da frequência de uso, dos tipos de alimentos processados e da correta manutenção. Recomenda-se a inspeção regular para detetar sinais de desgaste e a substituição quando a eficiência de corte diminuir.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta lâmina?

Após cada utilização, a lâmina deve ser removida do cutter e lavada cuidadosamente com água morna e detergente neutro. É crucial secá-la completamente antes de guardar para evitar a corrosão e manter o seu fio.

É fácil substituir a lâmina no cutter?

Sim, a substituição da lâmina nos modelos R8 e R10 é um processo simples e rápido, concebido para ser efetuado pelo utilizador. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do equipamento para um procedimento seguro.