

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada 3 Lâminas para Cutter Vertical R15 e R20

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00403	Modelo:	57098
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034793

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57098
EAN	3665075034793

Descricao Resumida

Faca serrilhada de três lâminas para cutters verticais R15 e R20. Ideal para trituração fina em pastelaria, purés e molhos, garantindo texturas homogêneas.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada de três lâminas foi concebida para otimizar a trituração e o processamento de ingredientes em cutters verticais R15 e R20, sendo ideal para pastelaria e preparações que exigem texturas finas e homogêneas.

faca serrilhada cutter — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	57098
Tipo de Lâmina	Serrilhada, 3 Lâminas
Compatibilidade	Cutter Vertical R15, Cutter Vertical R20

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é um acessório essencial para pastelarias, cozinhas de hotelaria, restaurantes de alta gastronomia e cantinas que necessitam de processar ingredientes para purés, molhos, pastas, recheios e massas finas. É particularmente indicada para a trituração de frutos secos, chocolate, especiarias e outros componentes que exigem uma moagem precisa e homogênea, garantindo a qualidade das suas preparações.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- **Trituração Eficaz:** As três lâminas serrilhadas garantem uma moagem rápida e eficiente, ideal para ingredientes mais duros ou fibrosos.
- **Textura Homogênea:** Permite obter preparações com uma textura fina e consistente, crucial para a qualidade final de purés, pastas e recheios.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de ingredientes, desde frutos secos a vegetais, otimizando o processo de preparação.
- **Substituição Simples:** Concebida para uma instalação e remoção fáceis nos cutters compatíveis, minimizando o tempo de inatividade.
- **Durabilidade:** Fabricada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil.

Com que modelos de cutter esta faca é compatível?

Esta faca serrilhada de 3 lâminas é especificamente compatível com os cutters verticais R15 e R20.

Qual a principal aplicação desta lâmina serrilhada?

A principal aplicação é a trituração e o processamento fino de ingredientes, sendo ideal para pastelaria, a criação de purés, molhos, pastas e recheios que exigem uma textura homogênea.

É fácil substituir a lâmina no cutter?

Sim, esta faca foi desenhada para uma substituição simples e rápida nos modelos de cutter R15 e R20, permitindo uma manutenção eficiente e minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Esta lâmina é durável para uso profissional?

Sim, esta lâmina é fabricada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil e desempenho consistente mesmo em operações de elevada exigência.

Como se deve limpar esta faca?

Para garantir a higiene e prolongar a vida útil da lâmina, recomenda-se a limpeza após cada utilização. Pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.