

# 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

## Lâmina Lisa para Cutter Vertical R15 e R20

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00408	<b>Modelo:</b>	59392
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075035097

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	59392
<b>EAN</b>	3665075035097

### Descricao Resumida

Lâmina lisa de alta precisão, projetada para os cutters verticais R15 e R20, assegurando cortes uniformes e eficientes em diversas preparações na sua cozinha profissional.

## Descrição Completa

Esta lâmina lisa é um componente essencial para a manutenção e otimização do desempenho dos cutters verticais R15 e R20, garantindo cortes precisos e homogêneos em diversas preparações na área de preparação.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Lâmina</b>	Lisa
<b>Compatibilidade</b>	Cutters Verticais R15 e R20
<b>Referência Interna</b>	59392

### Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em cozinhas profissionais de alta produção, como cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis de grande dimensão, empresas de catering e restaurantes com elevado volume de preparação. Permite processar grandes quantidades de ingredientes para sopas, molhos, patés, purés e outras preparações que requerem uma textura fina e homogênea.

### Lâmina Lisa para Cutter — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** Garante resultados uniformes e consistentes, essenciais para a qualidade final das suas preparações.
- **Durabilidade:** Fabricada com materiais resistentes, oferece uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene:** Superfície lisa e fácil de limpar, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.
- **Otimização do Equipamento:** Mantém o desempenho máximo dos cutters R15 e R20, prolongando a sua eficiência.
- **Versatilidade:** Ideal para uma vasta gama de texturas, desde picados finos a purés cremosos.

**Esta lâmina é compatível com outros modelos de cutter?**

Não, esta lâmina foi especificamente concebida para os cutters verticais R15 e R20. A utilização em outros modelos pode comprometer o desempenho e a segurança do equipamento.

#### **De que material é feita esta lâmina?**

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar para uso profissional.

#### **Como devo limpar e manter a lâmina?**

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro, seguida de secagem completa. Evite produtos abrasivos para preservar o fio e a integridade do material.

#### **Com que frequência devo substituir a lâmina?**

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e dos tipos de alimentos processados. Sinais como cortes menos precisos ou dificuldade em processar indicam a necessidade de substituição para manter a eficiência.

#### **A instalação da lâmina é complexa?**

A substituição da lâmina nos cutters R15 e R20 é um processo simples, mas deve ser sempre realizada com o equipamento desligado da corrente e seguindo as instruções do manual do fabricante para garantir a segurança.