

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 Dentada para Cutter Vertical R23

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00416	Modelo:	118292S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118292S
EAN	3665075036117

Descricao Resumida

Lâmina dentada de alta resistência, projetada para o cutter vertical R23, ideal para triturar e misturar ingredientes de forma eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta lâmina dentada foi concebida especificamente para o cutter vertical R23, otimizando a trituração e mistura de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes e eficientes.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada
Compatibilidade	Cutter Vertical R23

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de grande volume, hotéis, e serviços de catering que necessitam de processar ingredientes como carne, vegetais fibrosos, frutos secos ou massas para patés e molhos com texturas específicas. Garante um desempenho superior na preparação dinâmica de grandes quantidades de alimentos.

Lâmina Dentada para Cutter R23 — Principais Vantagens

- Processamento eficiente de ingredientes fibrosos e duros.
- Obtenção de texturas consistentes para patés, molhos e recheios.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fácil instalação e substituição no equipamento.
- Otimização do tempo de preparação de alimentos.

Para que tipo de preparações é esta lâmina mais adequada?

Esta lâmina dentada é ideal para triturar e picar ingredientes fibrosos como carne crua ou cozida, vegetais duros, frutos secos, e para preparar massas, patés e molhos com texturas mais grossas ou rústicas.

?

É compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta lâmina foi especificamente projetada para o cutter vertical R23. A sua utilização noutros modelos não é recomendada e pode comprometer o desempenho e a segurança do equipamento.

Como se instala esta lâmina no cutter R23?

A instalação da lâmina é simples e deve seguir as instruções do manual do seu cutter vertical R23. Geralmente, envolve a remoção da lâmina existente e o encaixe da nova lâmina no eixo central, garantindo que esteja bem fixada antes de operar o equipamento.

Qual a manutenção recomendada para a lâmina?

Para prolongar a vida útil da lâmina, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização, removendo todos os resíduos de alimentos. Lave com água morna e detergente suave, enxague bem e seque completamente antes de guardar. Verifique regularmente o estado das lâminas para detetar sinais de desgaste.

Esta lâmina é resistente à corrosão?

Sim, as lâminas para equipamentos de cozinha profissional são fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável, que oferecem excelente resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo e com contacto frequente com alimentos ácidos ou húmidos.