

# 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



## Faca Serrilhada 3 Lâminas para Cutter Vertical R30

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00418	<b>Modelo:</b>	57075
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075031495

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	57075
<b>EAN</b>	3665075031495

### Descricao Resumida

Faca serrilhada de 3 lâminas para cutter vertical R30, otimizada para triturações finas e preparações de pastelaria profissional. Essencial para cozinhas.

## Descricao Completa

Esta faca serrilhada de 3 lâminas foi concebida especificamente para o cutter vertical R30, otimizando o desempenho em triturações finas e preparações de pastelaria profissional.

### faca serrilhada cutter R30 — Características Técnicas

<b>Tipo de Lâmina</b>	Serrilhada
<b>Número de Lâminas</b>	3
<b>Compatibilidade</b>	Cutter vertical R30
<b>Aplicação Específica</b>	Triturações finas, pastelaria
<b>Referência do Modelo</b>	57075

### Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é indispensável em pastelarias, padarias com produção própria, cozinhas de hotelaria e catering que necessitam de triturar ingredientes para bases de sobremesas, recheios, molhos ou pastas finas. É igualmente útil em cantinas escolares ou empresariais que preparam grandes volumes de alimentos processados para ementas variadas.

### Faca Serrilhada 3 Lâminas — Principais Vantagens

- Garante triturações homogêneas e finas, essenciais para a qualidade final dos produtos de pastelaria.
- Aumenta a versatilidade do cutter R30, permitindo processar uma gama mais vasta de ingredientes.
- Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando durabilidade e fiabilidade.
- Contribui para a eficiência na área de preparação, reduzindo o tempo de processamento.
- Manutenção da textura e sabor dos alimentos devido ao corte preciso das lâminas serrilhadas.

### **Esta faca é compatível com outros modelos de cutter?**

Esta faca serrilhada de 3 lâminas foi concebida especificamente para o cutter vertical R30. Não garantimos compatibilidade com outros modelos de cutter.

### **Como devo limpar e manter esta faca?**

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água morna e detergente neutro. Seque bem para evitar corrosão e armazene em local seguro. Consulte sempre o manual do seu cutter para instruções de limpeza específicas.

### **Qual a principal vantagem de uma faca serrilhada de 3 lâminas?**

A principal vantagem reside na sua capacidade de realizar triturações muito finas e homogêneas, ideal para ingredientes que requerem uma textura particular, como frutos secos, chocolate ou massas em pastelaria, sem aquecer excessivamente o produto.

### **É fácil instalar esta faca no cutter R30?**

A instalação desta faca no cutter R30 é um processo simples, geralmente envolvendo um sistema de encaixe ou aparafusamento rápido. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do seu equipamento para garantir uma montagem correta e segura.

### **De que material é feita a lâmina e qual a sua durabilidade esperada?**

As lâminas para equipamento profissional são tipicamente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade. A vida útil esperada depende da intensidade de uso e da correta manutenção, mas são projetadas para suportar o rigor de uma cozinha profissional.