

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



Hotelequip.pt

Lâmina Serrilhada para Cutter Vertical R30 | Acessório Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00421	Modelo:	118286S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036155

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118286S
EAN	3665075036155

Descricao Resumida

Lâmina serrilhada de substituição ou extra para cutter vertical R30, ideal para texturas específicas em cozinhas profissionais. Garante precisão e continuidade.

Descricao Completa

Garanta a máxima eficiência e versatilidade na sua cozinha profissional com esta lâmina serrilhada de alta performance, concebida especificamente para o cutter vertical R30. Essencial para processamento de alimentos que requerem cortes precisos e consistentes, esta peça de substituição assegura a continuidade do serviço e a qualidade das suas preparações, mesmo durante o rush mais intenso.

lâmina serrilhada cutter R30 — Características Técnicas

Modelo Compatível	Cutter Vertical R30
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material	Não especificado

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é ideal para o Sub-Chef ou Gestor de Cozinha que necessita de processar ingredientes como ervas, frutos secos ou chocolates, garantindo uma textura serrilhada uniforme em restaurantes, pastelarias, ou cantinas com ementas variadas. Perfeita para estabelecimentos de catering que preparam grandes volumes de mise en place onde a consistência é crucial.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta lâmina serrilhada para o seu robot de cozinha R30 oferece um desempenho otimizado para tarefas específicas, prolongando a vida útil do seu equipamento principal. Fabricada para um encaixe perfeito, garante a segurança operacional e a manutenção das normas HACCP, essencial para uma produção contínua e sem falhas, diferenciando o seu serviço pela qualidade de acabamento dos produtos.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta lâmina?

Esta lâmina foi concebida especificamente para ser utilizada com o cutter vertical profissional R30. Não é compatível com outros modelos ou marcas de processadores de alimentos.

Que tipo de preparações posso fazer com uma lâmina serrilhada?

A lâmina serrilhada é ideal para cortar ingredientes mais duros ou fibrosos sem os esmagar, como frutos secos, chocolate, certas ervas e especiarias. Permite obter texturas específicas para bases de pastelaria, recheios ou coberturas.

Como se instala e remove a lâmina no cutter R30?

A instalação e remoção da lâmina é um processo simples e seguro, concebido para facilitar a manutenção. Recomenda-se seguir as instruções do manual do seu cutter vertical R30 para garantir a correta montagem e evitar acidentes.

Que cuidados de limpeza e manutenção devo ter?

Para prolongar a vida útil da lâmina e manter a higiene, limpe-a cuidadosamente após cada uso. Evite produtos abrasivos e seque-a completamente antes de armazenar para prevenir oxidação. A manutenção regular assegura o desempenho ótimo e a conformidade com as normas HACCP.

Porque devo adquirir uma lâmina de substituição?

Ter uma lâmina de substituição ou uma adicional com um corte diferente é crucial para manter a produtividade da sua cozinha. Permite trocar rapidamente a lâmina em caso de desgaste ou necessidade de diferentes tipos de corte, evitando paragens operacionais e expandindo as capacidades do seu processador de alimentos.