

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 R30 - Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00422	Modelo:	118241S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118241S
EAN	3665075036148

Descricao Resumida

Lâmina dentada de substituição para cutter vertical R30, ideal para processar ingredientes fibrosos ou com texturas firmes em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta lâmina dentada é um componente essencial para o cutter vertical R30, concebida para processar ingredientes com texturas mais firmes ou fibrosas, garantindo cortes precisos e eficientes na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Lâmina	Dentada
Compatibilidade	Cutter Vertical R30
Referência Interna	118241

Aplicações Profissionais

Esta lâmina dentada é ideal para estabelecimentos que necessitam de processar ingredientes variados com o cutter vertical R30. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para picar carnes cruas ou cozinhadas, em cantinas para preparar grandes volumes de vegetais fibrosos, ou em pastelarias para triturar frutos secos e chocolate. Também é indispensável em hamburgarias e snack-bares para a preparação de misturas de carne ou vegetais para hambúrgueres e recheios.

Lâmina Dentada para Cutter — Principais Vantagens

- ****Versatilidade no Corte:**** Ideal para uma vasta gama de ingredientes, desde carnes a vegetais fibrosos e frutos secos.
- ****Durabilidade e Resistência:**** Fabricada para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- ****Manutenção da Textura:**** Permite processar ingredientes mantendo a textura desejada, essencial para certas preparações.
- ****Eficiência no Processamento:**** Garante um corte rápido e uniforme, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

Para que tipo de ingredientes é mais adequada esta lâmina dentada?

Esta lâmina é ideal para ingredientes com texturas mais firmes ou fibrosas, como carnes cruas ou cozinhadas, vegetais de raiz, frutos secos, chocolate e massas mais densas, onde um corte mais robusto é necessário.

Como sei se esta lâmina é compatível com o meu cutter?

Esta lâmina é especificamente concebida para o cutter vertical modelo R30. Verifique o modelo do seu equipamento na placa de identificação ou no manual de instruções para confirmar a compatibilidade.

Qual a frequência recomendada para a substituição da lâmina?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e dos tipos de ingredientes processados. Recomenda-se a inspeção regular da lâmina para sinais de desgaste, como perda de fio ou danos, e a substituição quando a eficiência de corte diminuir.

Como devo limpar e manter a lâmina para prolongar a sua vida útil?

Após cada utilização, desmonte a lâmina e lave-a com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque-a completamente para evitar a corrosão. Armazene-a em local seguro para proteger o fio e evitar acidentes.

Esta lâmina pode ser usada para emulsionar ou fazer pastas finas?

Embora possa processar alguns líquidos, a lâmina dentada é otimizada para corte e trituração de ingredientes mais sólidos. Para emulsões ou pastas muito finas, uma lâmina lisa é geralmente mais adequada, pois proporciona um acabamento mais homogêneo.