

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 Lisa para Cutter Vertical R30

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00423	Modelo:	117950S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036131

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	117950S
EAN	3665075036131

Descricao Resumida

Lâmina lisa de substituição para cutter vertical R30, ideal para picar, emulsionar e triturar ingredientes, garantindo resultados finos e homogêneos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta lâmina lisa é um acessório de substituição fundamental para o cutter vertical R30, concebida para garantir o processamento fino e homogêneo de uma vasta gama de ingredientes em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Lisa
Compatibilidade	Cutter Vertical R30
Modelo	117950

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em grandes cozinhas de produção, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. É ideal para a confeção de patés, emulsões, molhos, picados finos de carne ou vegetais, e para a trituração de frutos secos, garantindo sempre resultados de alta qualidade e consistência.

Lâmina Lisa Cutter — Principais Vantagens

- Proporciona resultados de corte e trituração excepcionalmente finos e homogêneos.
- Mantém a eficiência e a performance original do seu cutter vertical R30.
- Construção robusta para assegurar durabilidade e resistência em uso intensivo.
- Fácil substituição, minimizando o tempo de inatividade do equipamento na sua cozinha.

Qual a compatibilidade desta lâmina?

Esta lâmina lisa é especificamente concebida para ser utilizada com o cutter vertical R30, garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos.

?

Para que tipo de preparações é mais adequada esta lâmina?

É ideal para preparações que exigem texturas muito finas e homogêneas, como patés, purés, emulsões, molhos, picados de carne ou vegetais e trituração de frutos secos.

Como sei quando devo substituir a lâmina do meu cutter?

A substituição é recomendada quando a lâmina apresenta sinais de desgaste, como perda de fio de corte, danos visíveis ou quando a qualidade do processamento dos alimentos diminui.

A substituição da lâmina é um processo complexo?

A substituição da lâmina no cutter vertical R30 é um processo simples e direto, permitindo que seja realizada rapidamente para manter a operação contínua do equipamento.

Esta lâmina é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, sendo uma peça de substituição para um equipamento industrial, esta lâmina é fabricada para suportar o uso intensivo e as exigências de uma cozinha profissional.