

# 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 R45 – Precisão Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00432	<b>Modelo:</b>	117952S
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075036162

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	117952S
<b>EAN</b>	3665075036162

### Descricao Resumida

Lâmina lisa de alta precisão para Cutter Vertical R45, ideal para purés, patés e emulsões. Otimize a textura das suas preparações.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar a preparação de bases, patés e emulsões finas, esta lâmina lisa assegura cortes uniformes e texturas perfeitas no seu processador de alimentos Cutter Vertical R45. Essencial para garantir a consistência exigida nas cozinhas profissionais de alto volume.

### lâmina lisa cutter R45 — Características Técnicas

<b>Modelo Compatível</b>	Cutter Vertical R45
<b>Tipo de Lâmina</b>	Lisa

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige bases de molhos e recheios com uma homogeneidade irrepreensível, ou para o cozinheiro de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa que prepara purés e patés, esta lâmina é essencial. É igualmente valiosa em snack-bares, pizzarias ou cantinas escolares que necessitam de processar grandes volumes de vegetais ou carnes para saladas, recheios ou pastas com uma consistência perfeita e sem grumos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade de corte desta lâmina lisa melhora significativamente a textura e apresentação das suas preparações, assegurando a máxima eficiência no seu robot de cozinha R45. Fabricada para se adaptar perfeitamente ao equipamento, garante resultados consistentes e precisos, otimizando o tempo de mise en place e contribuindo para a manutenção dos elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

### Perguntas Frequentes

**Esta lâmina é compatível com outros modelos de cutter?**

Esta lâmina lisa foi especificamente concebida para o modelo Cutter Vertical R45. A sua montagem e desempenho são garantidos apenas neste equipamento, assegurando a segurança e a funcionalidade adequadas.

#### **Como devo limpar a lâmina lisa para garantir a sua durabilidade?**

Para manter a performance e higiene da lâmina, recomenda-se a sua lavagem imediata após cada utilização com água morna e detergente neutro. É fundamental secá-la completamente antes de guardar para evitar a corrosão e prolongar a sua vida útil.

#### **É fácil instalar esta lâmina no Cutter R45?**

A instalação da lâmina lisa no Cutter R45 é um processo simples e rápido, concebido para ser intuitivo. Contudo, é sempre recomendável consultar o manual de instruções do seu equipamento para garantir a montagem correta e segura.

#### **Para que tipo de preparações é mais indicada a lâmina lisa?**

A lâmina lisa é ideal para preparações que exigem cortes finos e homogéneos, como a confeção de purés, patés, emulsões, massas líquidas, trituração de frutos secos ou moagem fina de especiarias. Garante uma textura suave e sem grumos.

#### **Esta lâmina cumpre as normas de segurança alimentar?**

Como acessório original para um equipamento profissional, esta lâmina foi concebida para cumprir os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar exigidos no setor, garantindo que o seu uso é seguro e em conformidade com as diretivas europeias.