

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Faca Serrilhada 3 Lâminas para Cutter Vertical R60

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00433	Modelo:	57092
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57092
EAN	3665075031556

Descricao Resumida

Faca serrilhada de 3 lâminas, projetada para o cutter vertical R60, ideal para triturações finas em pastelaria e outras preparações que exigem texturas homogêneas.

Descrição Completa

Esta faca serrilhada de 3 lâminas é um acessório essencial para o cutter vertical R60, concebida para otimizar processos de trituração fina, especialmente em pastelaria e outras preparações que exigem texturas homogêneas.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Número de Lâminas	3
Compatibilidade	Cutter Vertical R60
Aplicação Principal	Trituração (especialmente pastelaria)

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é ideal para pastelarias, padarias com produção própria, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que utilize o cutter R60 para preparações que exijam trituração fina e homogênea de ingredientes, como frutos secos, chocolate, ou massas específicas.

Faca Serrilhada para Cutter — Principais Vantagens

- Permite triturações finas e consistentes, cruciais para a qualidade de produtos de pastelaria.
- Aumenta a versatilidade do seu cutter R60, adaptando-o a um leque mais vasto de preparações.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil de substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Esta faca é compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta faca serrilhada de 3 lâminas foi especificamente projetada para o cutter vertical R60, garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta lâmina serrilhada?

É ideal para triturações finas, como a preparação de farinhas de frutos secos, pastas, molhos espessos, ou para incorporar ingredientes em massas de pastelaria, onde uma textura homogénea é fundamental.

Qual a manutenção recomendada para esta faca?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização para evitar o acúmulo de resíduos. Verifique regularmente o estado das lâminas para identificar sinais de desgaste e garantir a máxima eficiência de corte.

É fácil instalar ou substituir esta faca no cutter R60?

Sim, a substituição da faca é um procedimento simples e rápido, concebido para ser efetuado pelo utilizador sem necessidade de ferramentas especiais, seguindo as instruções do manual do equipamento.

Qual a diferença entre uma lâmina serrilhada e uma lâmina lisa?

A lâmina serrilhada é otimizada para triturar e processar ingredientes mais duros ou fibrosos, criando texturas finas e homogéneas. A lâmina lisa é mais adequada para cortar, picar e misturar ingredientes mais macios ou líquidos, onde um corte limpo é preferencial.