

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

Faca Dentada 3 Lâminas para Cutter Vertical R60 - Especiarias

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00434	Modelo:	57095
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031891

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57095
EAN	3665075031891

Descricao Resumida

Otimize o seu cutter vertical R60 com esta faca dentada de 3 lâminas, especializada em triturar especiarias e ingredientes duros para texturas finas e consistentes.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na preparação dinâmica, esta lâmina de 3 dentes otimiza o seu processador de alimentos Cutter Vertical R60. Permite triturações finas e homogêneas, ideal para especiarias, garantindo consistência no mise en place e elevando a qualidade das suas confeções.

Faca Dentada R60 — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada com 3 lâminas
Compatibilidade	Cutter Vertical R60
Aplicação	Trituração de especiarias e ingredientes secos/duros

Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é um investimento estratégico para o Chef Executivo de restaurantes de alta cozinha ou cozinhas de catering que exigem triturações precisas de especiarias e frutos secos. Ideal também para pastelarias que produzem as suas próprias bases e pastas, ou em hotéis que necessitam de processar grandes volumes de ingredientes secos para ementas diversificadas, garantindo um controlo total sobre a qualidade e textura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A faca de 3 lâminas dentadas para o processador R60 distingue-se pela sua capacidade de lidar com ingredientes que as lâminas lisas não conseguem, como especiarias inteiras ou pão duro. Proporciona um resultado de trituração ultrafina, essencial para criar pós, pastas e condimentos de qualidade superior, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de ingredientes é esta lâmina mais adequada?

Esta lâmina dentada é especialmente concebida para triturar especiarias, frutos secos e outros ingredientes secos e duros, proporcionando uma textura fina e homogénea, ideal para a elaboração de pós e pastas.

É compatível com outros modelos de cutter vertical?

Não, esta faca foi especificamente concebida para o modelo Cutter Vertical R60, garantindo um encaixe perfeito e uma performance otimizada. A compatibilidade com outros modelos não é assegurada.

Como posso garantir a durabilidade da lâmina?

Para prolongar a vida útil da lâmina, é crucial efetuar a limpeza imediatamente após cada utilização, removendo resíduos alimentares. Recomenda-se lavagem manual com detergente suave e secagem completa antes de guardar.

Qual a diferença entre esta lâmina e uma lâmina lisa?

A lâmina dentada é otimizada para ingredientes duros e fibrosos, conseguindo "agarrar" e triturar de forma mais eficaz. A lâmina lisa é mais indicada para cortar, misturar e emulsionar ingredientes mais macios ou líquidos.

Esta faca ajuda a processar grandes volumes de especiarias?

Sim, ao ser um acessório para o potente Cutter Vertical R60, esta lâmina permite processar grandes quantidades de especiarias de forma rápida e eficiente, ideal para cozinhas com alta produção ou requisitos específicos de preparação.