

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Lâmina Serrilhada para Cutter Vertical R60 Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00436	<b>Modelo:</b>	118290S
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075036216

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	118290S
<b>EAN</b>	3665075036216

### Descricao Resumida

A lâmina serrilhada para cutter vertical R60 garante texturas perfeitas em preparações de alta densidade, essencial para cozinhas profissionais e agilidade.

## Descricao Completa

A lâmina serrilhada para o cutter vertical R60 otimiza a preparação de massas e triturações. Essencial para controlo de texturas em cozinhas profissionais, agiliza a mise en place e garante consistência perfeita.

### lâmina serrilhada cutter R60 — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Modelo Compatível</b>	Cutter Vertical R60
<b>Tipo de Lâmina</b>	Serrilhada

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção de grandes volumes, esta lâmina serrilhada é ideal para processar ingredientes fibrosos ou preparar purés espessos com consistência homogénea. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias ou cantinas escolares, otimiza a preparação de recheios e massas, garantindo rapidez e eficiência durante o serviço contínuo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina serrilhada original para o cutter R60 assegura uma integração perfeita e um desempenho fiável, prolongando a vida útil do seu robot de cozinha. Essencial para cozinhas de produção intensiva, permite processar ingredientes com texturas exigentes, desde a moagem de especiarias a preparações de massa mais complexas, sem comprometer a qualidade do resultado final.

### Perguntas Frequentes

**Qual a função principal da lâmina serrilhada para o cutter R60?**

Esta lâmina é especializada na trituração e corte de ingredientes que requerem uma textura mais grosseira ou para preparações que envolvem massas densas. É ideal para obter resultados consistentes em purés espessos e picados.

#### **Em que tipo de preparações esta lâmina se destaca?**

A lâmina serrilhada é particularmente eficaz na preparação de pastas, recheios de carne ou vegetais, moagem de especiarias e na confeção de algumas massas. A sua configuração permite lidar com produtos mais fibrosos.

#### **Como posso garantir a durabilidade e o bom funcionamento da lâmina?**

Para maximizar a vida útil da lâmina, é crucial realizar a limpeza após cada utilização, removendo resíduos alimentares. Recomenda-se também verificar periodicamente o estado do corte para assegurar a eficiência máxima.

#### **Esta lâmina é compatível com outros modelos de cutters?**

Não, esta lâmina serrilhada foi especificamente concebida para o cutter vertical modelo R60. A utilização em outros equipamentos não é recomendada e pode comprometer o desempenho e a segurança.

#### **Onde posso encontrar mais acessórios para o cutter vertical R60?**

Pode consultar o nosso catálogo online para descobrir outros acessórios compatíveis com o cutter vertical R60, como lâminas lisas ou dentadas, que expandem ainda mais as funcionalidades do seu equipamento.