

# 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: 22/06/2026

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

## Lâmina Lisa para Cutter Vertical R60 - Acessório de Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00438	<b>Modelo:</b>	117954S
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075036193

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	117954S
<b>EAN</b>	3665075036193

### Descricao Resumida

Lâmina lisa de alta precisão, projetada especificamente para o cutter vertical R60. Ideal para picar, triturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta lâmina lisa é um componente de substituição essencial para o cutter vertical R60, concebida para garantir cortes precisos e homogêneos em diversas preparações culinárias de grande volume.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Lâmina	Lisa
Compatibilidade	Cutter vertical R60
Modelo	117954

### Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas de grande porte (escolares, empresariais, hospitalares), cozinhas industriais, serviços de catering e restaurantes com elevada produção que necessitam de processar grandes volumes de ingredientes de forma eficiente. Permite picar, triturar e emulsionar com consistência para a confecção de pastas, purés, molhos e recheios.

### Lâmina Lisa para Cutter — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** Garante resultados homogêneos para pastas, purés e emulsões, essenciais em preparações de alta qualidade.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada com materiais resistentes para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais.
- **Manutenção Simplificada:** Fácil de instalar e substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento e otimizando a operação da cozinha.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de ingredientes, desde vegetais a carnes e frutos secos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Otimização da Produção:** Contribui para a eficiência e rapidez no processamento de alimentos em grande escala, aumentando a produtividade da sua cozinha.

### **Para que tipo de preparações é esta lâmina lisa mais adequada?**

É ideal para picar finamente, triturar, emulsionar e misturar ingredientes, resultando em pastas, purés, molhos e recheios com uma textura suave e homogénea.

### **Como posso verificar a compatibilidade desta lâmina com o meu cutter?**

Esta lâmina é especificamente concebida para o cutter vertical R60. Recomenda-se confirmar o modelo exato do seu equipamento antes da aquisição para assegurar a compatibilidade.

### **Qual a frequência recomendada para a substituição da lâmina em uso profissional?**

A frequência depende da intensidade de uso e dos tipos de ingredientes processados. Sinais de desgaste, como cortes menos eficientes ou vibração excessiva, indicam a necessidade de substituição para manter a performance.

### **Esta lâmina pode ser afiada ou deve ser sempre substituída quando perde o fio?**

Embora algumas lâminas possam ser afiadas por profissionais, para garantir a máxima segurança e performance, a substituição por uma lâmina nova é geralmente a opção mais recomendada em cozinhas profissionais.

### **Quais os cuidados de manutenção essenciais para prolongar a vida útil da lâmina?**

**Após cada utilização, a lâmina deve ser limpa cuidadosamente para remover resíduos alimentares. Evite o contacto com objetos duros que possam danificar o fio e armazene-a em local seguro.**