

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca Lisa Suplementar Robot Cook para Cutter Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00442	<b>Modelo:</b>	49691
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075036940

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	49691
<b>EAN</b>	3665075036940

### Descricao Resumida

Faca lisa suplementar para Robot Cook, essencial para manter a alta performance em preparações que exigem texturas finas e homogêneas.

## Descricao Completa

Para garantir a excelência nas preparações que exigem uma textura fina e homogênea, como purés, molhos ou emulsionados, a faca lisa suplementar para o seu Robot Cook é um componente essencial. Manter esta peça de reposição garante a continuidade operacional e a qualidade consistente das suas criações culinárias, evitando paragens inesperadas no rush do serviço.

### faca lisa Robot Cook — Características Técnicas

<b>Modelo</b>	49691
<b>Tipo</b>	Faca Lisa Suplementar

### Aplicações Profissionais

Esta faca lisa é indispensável para o Chef Executivo que necessita de precisão em patés, mousses, bases para sopas cremosas ou molhos emulsionados, onde a textura é um fator crítico. É igualmente valiosa em cozinhas de restauração de média dimensão e cantinas, que exigem a preparação rápida e consistente de grandes volumes de purés, compotas ou bases para sobremesas, garantindo a homogeneidade necessária para um serviço eficiente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta faca lisa suplementar assegura que o seu cutter profissional Robot Cook mantém a sua performance original e eficácia, crucial para resultados culinários de excelência. Além de ser uma peça de substituição essencial para a manutenção preventiva, a sua superfície lisa contribui para uma limpeza mais fácil e rápida, alinhando-se com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP) exigidas em qualquer cozinha profissional. É um investimento na longevidade do seu equipamento e na consistência da sua ementa.

### Perguntas Frequentes

### **Qual é a função principal da faca lisa suplementar Robot Cook?**

A faca lisa é concebida para criar texturas extremamente finas e homogêneas, ideal para purés, molhos, mousses, patés e outras preparações que requerem emulsificação ou uma pasta fina e sem grumos.

### **Com que frequência devo substituir a faca lisa?**

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos processados. Recomenda-se a substituição quando a lâmina apresentar sinais visíveis de desgaste ou quando a qualidade das texturas começar a diminuir, impactando a eficiência do equipamento.

### **Esta faca é compatível com todos os modelos Robot Cook?**

Esta faca lisa é especificamente projetada para o modelo 49691 da Robot Cook. É crucial verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra para assegurar um encaixe perfeito e um funcionamento seguro.

### **Quais são as recomendações de limpeza para a faca lisa?**

A faca deve ser lavada imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. É importante remover quaisquer resíduos alimentares para evitar a proliferação bacteriana e garantir a higiene, secando-a completamente antes de guardar.

### **Porquê é importante ter uma faca lisa suplementar em stock?**

Ter uma faca suplementar em stock é vital para a gestão de qualquer cozinha profissional, permitindo a substituição imediata em caso de dano ou desgaste, minimizando o tempo de inatividade do equipamento. Garante a continuidade da produção e a execução de preparações delicadas sem interrupções.