

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Dentada Suplementar para Blixer 2 | Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00446	Modelo:	27370
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034557

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27370
EAN	3665075034557

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar concebida para Blixer 2, essencial para picar e triturar produtos fibrosos ou com texturas específicas, garantindo versatilidade na preparação.

Descricao Completa

Aumente a capacidade de processamento dos seus equipamentos de preparação dinâmica com a faca dentada suplementar, uma ferramenta indispensável para resultados consistentes em picados e triturados mais exigentes. Essencial para garantir a eficiência contínua em cozinhas com produção intensiva, permite o manuseamento de ingredientes com texturas variadas.

Faca dentada suplementar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Faca dentada suplementar
Modelo	27370 (compatível com Blixer 2, R 402 e R4)
Uso	Trituração e picagem de produtos fibrosos ou com texturas específicas

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de processar ingredientes fibrosos para molhos ou patês, esta faca oferece a textura ideal. É igualmente valiosa para equipas de catering e cantinas que preparam grandes volumes de purés ou picados, assegurando a versatilidade e a rapidez na "mise en place" diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida para encaixe perfeito no seu equipamento, esta faca dentada garante um corte preciso e eficaz, otimizando o processamento de alimentos que exigem uma trituração mais robusta. A sua durabilidade e desempenho são cruciais para manter a produtividade em picos de trabalho, minimizando interrupções na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Para que modelos de equipamento é esta faca dentada compatível?

Esta faca dentada suplementar foi concebida para ser compatível com o modelo Blixer 2, bem como com os cortadores profissionais R 402 e R4, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta faca dentada?

Para prolongar a vida útil da faca, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização, removendo resíduos alimentares. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando que as lâminas estejam sempre afiadas e higienizadas.

Qual a principal diferença entre uma faca dentada e uma faca lisa?

A faca dentada é ideal para processar produtos fibrosos, com pele ou que exigem uma trituração mais grosseira, enquanto a faca lisa é utilizada para emulsões finas, purés e pastas. A escolha depende da textura final desejada para o ingrediente.

Com que frequência devo substituir a faca dentada suplementar?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de produtos processados. Recomenda-se a avaliação regular do estado das lâminas; se notar perda de eficiência no corte ou danos visíveis, a substituição é aconselhada para manter a qualidade da preparação.

Que benefício principal oferece esta faca dentada para a minha cozinha?

O principal benefício é a versatilidade e eficiência na preparação de alimentos. Permite processar uma gama mais ampla de ingredientes com texturas desafiadoras, otimizando o tempo de trabalho e garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em picados e triturados.

?