

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Cutter Profissional Blixer 2 / R4

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00447	Modelo:	27371
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034564

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27371
EAN	3665075034564

Descricao Resumida

Faca serrilhada essencial para maximizar a versatilidade do seu cutter profissional Blixer 2 ou R4, ideal para texturas homogêneas e triturações eficientes.

Descricao Completa

Concebida para a máxima precisão, esta lâmina serrilhada profissional é um componente indispensável para assegurar a funcionalidade e a versatilidade do seu cutter Robot Coupe Blixer 2 ou R4. Permite processar ingredientes com diferentes texturas, desde a trituração grossa à moagem fina, essencial para a preparação de molhos, pastas e misturas homogêneas.

faca serrilhada cutter — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca Serrilhada
Compatibilidade de Modelo	Robot Coupe Blixer 2, R 402 e R4
Referência do Modelo	27371

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que necessita de uma ferramenta robusta para triturar carnes, picar frutos secos para pastelaria, ou criar pastas e purés com texturas específicas. Em restaurantes tradicionais ou estabelecimentos de catering, esta faca serrilhada é indispensável para a confeção de recheios, patés e outras preparações que exigem homogeneidade e controlo na textura final.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta faca serrilhada foi desenvolvida para assegurar um corte eficiente e duradouro em ambientes de produção intensiva. A sua capacidade de processamento de ingredientes duros ou fibrosos sem esforço contribui para uma melhor mise en place e otimiza o tempo de preparação, garantindo resultados consistentes e cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Para que modelos de cutter esta faca serrilhada é compatível?

?

Esta faca serrilhada é especificamente concebida para ser utilizada nos cutters profissionais Robot Coupe Blixer 2, R 402 e R4, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual a principal vantagem de usar uma faca serrilhada?

A faca serrilhada é ideal para processar produtos mais duros ou fibrosos, como carnes cruas, frutos secos, ervas ou vegetais com casca, permitindo uma trituração mais eficaz e texturas controladas que uma lâmina lisa pode não alcançar.

Como garantir a durabilidade e o desempenho da faca?

Para maximizar a vida útil da faca serrilhada, é recomendável lavá-la imediatamente após cada utilização e secá-la bem para evitar corrosão. Armazenamento adequado também é crucial para proteger o fio.

Este acessório contribui para a segurança alimentar na cozinha?

Sim, ao garantir um processamento eficiente e uniforme dos alimentos, esta faca serrilhada ajuda a manter a integridade dos ingredientes e a reduzir o tempo de exposição, alinhando-se com as boas práticas de higiene e normas HACCP.

A substituição da faca serrilhada é um processo simples?

A substituição é um processo direto e seguro, idealmente realizado seguindo as instruções do manual do seu cutter profissional Robot Coupe, garantindo que o equipamento esteja desligado e seguro.