

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: 05/07/2026

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

Acessórios de Substituição Blixer 4 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00456	Modelo:	27338
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075033666

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27338
EAN	3665075033666

Descricao Resumida

Conjunto completo de acessórios para Blixer 4, incluindo cuba, lâmina, tampa e braço raspador, para manter a eficiência da sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Assegure a máxima eficiência e higiene na sua cozinha profissional com o conjunto de acessórios para Blixer 4. Este kit completo, composto por cuba, lâmina, tampa e braço raspador, é essencial para manter o ritmo de produção sem interrupções, ideal para as exigências do serviço contínuo.

acessórios Blixer 4 — Características Técnicas

Componentes Incluídos	Cuba, Lâmina, Tampa, Braço Raspador
Compatibilidade	Blixer 4
Modelo do Acessório	27338

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo em restaurantes de média dimensão ou cantinas que necessita de componentes sobressalentes para o seu Blixer 4, garantindo a rápida substituição e minimizando o tempo de inatividade. Ideal para equipas de catering que preparam grandes volumes de purés, molhos e emulsões, permitindo uma alternância rápida entre preparações e uma limpeza eficiente entre usos. O Gestor de F&B em unidades hoteleiras ou de pastelaria com produção intensiva beneficia deste kit para assegurar que o equipamento está sempre operacional, otimizando a mise en place e cumprindo as rigorosas normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir num conjunto de acessórios suplementar para o Blixer 4 significa elevar a versatilidade e a durabilidade do seu equipamento de preparação dinâmica. Permite dedicar conjuntos específicos para diferentes tipos de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e otimizando os processos de lavagem e higienização. A disponibilidade de peças como a lâmina, cuba e braço raspador assegura que a capacidade de processamento não é comprometida, mesmo durante picos de produção ou manutenção, prolongando a vida útil do aparelho principal e salvaguardando o seu

investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a importância de ter acessórios de substituição para o Blixer 4?

Ter acessórios adicionais garante a continuidade das operações em caso de quebra ou para otimizar a higiene, permitindo alternar entre diferentes preparações sem necessidade de lavar a cada utilização.

Estes acessórios são compatíveis com outros modelos de Blixer?

Este conjunto de acessórios foi concebido especificamente para o modelo Blixer 4, garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos. A compatibilidade com outros modelos não é assegurada.

Como devo proceder à limpeza e manutenção dos acessórios para prolongar a sua vida útil?

Os acessórios devem ser lavados imediatamente após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro, e secos completamente para evitar corrosão e acumulação de resíduos.

Os componentes dos acessórios são fabricados em materiais de grau alimentar?

Sim, todos os componentes deste conjunto de acessórios são fabricados com materiais robustos e seguros para contacto alimentar, cumprindo as normas de higiene e segurança aplicáveis em cozinhas profissionais.

Onde posso encontrar peças de reposição individuais para este conjunto de acessórios?

Para peças de reposição individuais ou informações adicionais sobre os acessórios do Blixer 4, recomendamos contactar o serviço de apoio ao cliente da Hotelequip para assistência especializada.