

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 Dentada Suplementar para Blixer 4 | Processamento Fino

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00457	Modelo:	27449
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036483

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27449
EAN	3665075036483

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar para Blixer 4, essencial para texturas finas e misturas homogêneas. Garanta máxima eficiência e versatilidade na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A faca dentada suplementar para Blixer 4 é um componente vital para cozinhas profissionais que exigem precisão e versatilidade. Essencial para obter texturas finas e misturas homogêneas, esta lâmina garante a continuidade de um serviço de alta qualidade, mesmo em períodos de produção intensa.

faca dentada blixer 4 — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca Dentada Suplementar
Modelo Compatível	Blixer 4 (Modelo 27449)

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a preparação de molhos delicados, purés aveludados ou patês em restaurantes de alta gastronomia, esta lâmina é indispensável. É igualmente ideal para unidades de catering ou cozinhas de hotelaria que necessitam de processar ingredientes de forma consistente e eficiente para grandes volumes, mantendo sempre a qualidade exigida para a ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta faca dentada suplementar otimiza o desempenho do seu Blixer 4, permitindo alargar a gama de preparações possíveis e garantindo a máxima eficácia na trituração e emulsão. Trata-se de um acessório crucial para assegurar a longevidade do seu equipamento e a consistência das suas produções, essencial para manter os padrões de higiene e segurança alimentar (HACCP) na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Com que modelo de equipamento é esta faca compatível?

Esta faca dentada suplementar foi concebida para ser utilizada com o equipamento Blixer 4, modelo 27449. Garante um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Quais as vantagens de utilizar uma faca dentada?

A lâmina dentada é ideal para processar ingredientes fibrosos ou duros, criando texturas mais finas e homogêneas. É excelente para purés, pastas e emulsões que exigem um acabamento impecável.

Quando devo substituir a faca do meu Blixer 4?

A substituição é recomendada quando notar perda de eficiência no corte, desgaste visível da lâmina ou danos que possam comprometer a segurança ou a qualidade das preparações. Manter a lâmina afiada é crucial para o desempenho.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta lâmina?

Para a limpeza, desmonte a lâmina do Blixer e lave-a com água morna e detergente neutro, enxaguando bem. Certifique-se de secar completamente antes de guardar para evitar corrosão e manter a higiene.

Esta faca dentada é adequada para quais tipos de preparações culinárias?

É particularmente eficaz para moer carnes, triturar frutos secos, fazer purés de vegetais, preparar molhos encorpados e emulsionar misturas para patés ou mousses, garantindo sempre um resultado profissional.