

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



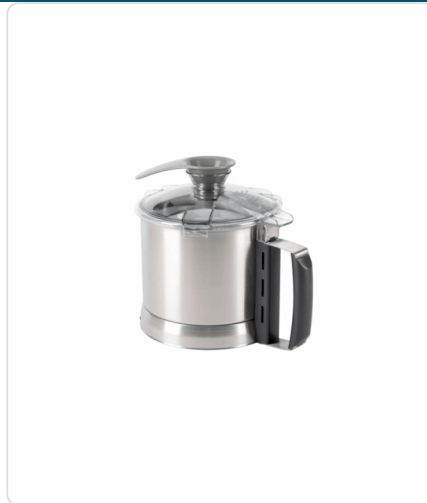
Hotelequip.pt

Kit de Acessórios para Blixer 5 Plus – Cuba e Lâmina

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00459	Modelo:	27322
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075236975

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27322
EAN	3665075236975

Descricao Resumida

Kit completo de acessórios para Blixer 5 Plus, incluindo cuba, lâmina, tampa e braço raspador, assegurando máxima eficiência e prolongando a vida útil do seu equipamento.

Descrição Completa

Garantir a operacionalidade contínua em cozinhas profissionais é fundamental, especialmente em momentos de pico. Este kit de componentes essenciais para o processador de alimentos Blixer 5 Plus oferece uma solução completa para reposição ou como conjunto suplementar, otimizando a eficiência e versatilidade na preparação de ementas.

acessórios Blixer 5 Plus — Características Técnicas

Compatibilidade	Blixer 5 Plus
Conteúdo do Kit	Cuba, lâmina, tampa, braço raspador
Função	Acessório suplementar / Peça de reposição

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a produção num restaurante de grande volume ou numa cantina industrial, este conjunto de peças assegura que o Blixer 5 Plus se mantém sempre funcional, permitindo a confeção ininterrupta de purés, molhos e emulsões. É igualmente indispensável para o Gestor de Operações em hotéis ou empresas de catering que necessitam de máxima fiabilidade dos seus equipamentos, minimizando o tempo de inatividade e garantindo a qualidade da mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste kit suplementar representa um investimento na longevidade e na performance do seu processador Blixer 5 Plus. Ao ter uma cuba, lâmina, tampa e braço raspador adicionais, as cozinhas podem gerir múltiplos preparos sem pausas para limpeza, ou substituir rapidamente componentes desgastados, assegurando a conformidade com as normas HACCP e elevando a produtividade do serviço, desde o pequeno snack-bar ao grande buffet de hotel.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste kit de acessórios?

A limpeza das peças, como a cuba e a lâmina, deve ser feita após cada utilização com água morna e detergente neutro. É crucial secar bem todos os componentes para evitar corrosão e garantir a higiene, em conformidade com as diretrizes de segurança alimentar.

Este kit é compatível com outros modelos de processadores de alimentos?

Este kit de acessórios é especificamente concebido para o modelo Blixer 5 Plus. Não é garantida a compatibilidade com outros modelos ou marcas, sendo essencial verificar sempre a referência do seu equipamento para assegurar o ajuste perfeito e o bom funcionamento.

Que vantagens operacionais oferece ter um kit de acessórios suplementar?

Ter um kit adicional permite alternar cubas e lâminas rapidamente durante o serviço, otimizando o tempo de produção e reduzindo a necessidade de parar o equipamento para limpeza. Isso é crucial para manter a eficiência em picos de trabalho e diversificar preparações.

Qual a durabilidade esperada dos componentes deste kit?

A durabilidade dos componentes depende da intensidade de uso e da correta manutenção. Materiais de alta qualidade são empregues para resistir ao uso profissional contínuo, mas a substituição periódica de lâminas afiadas é recomendada para manter o desempenho de corte.

É complexa a instalação ou substituição das peças deste kit?

A instalação e substituição dos componentes deste kit foram concebidas para serem intuitivas e rápidas. Não são necessárias ferramentas especiais, facilitando a troca por qualquer profissional da cozinha e minimizando o tempo de inatividade do equipamento.