

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



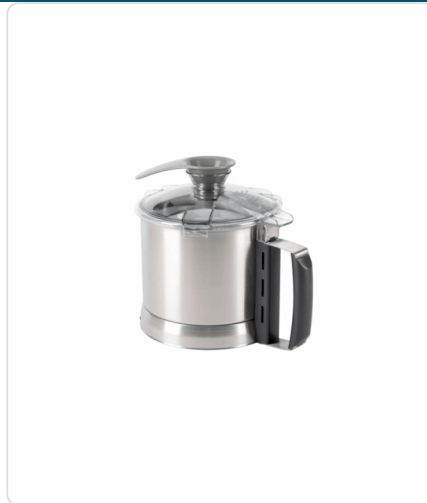
Hotelequip.pt

## Acessórios Blixer 6 – Cuba, Lâmina, Tampa e Braço Raspador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00462	<b>Modelo:</b>	27323
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075236982

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	27323
<b>EAN</b>	3665075236982

### Descricao Resumida

Conjunto essencial de acessórios para Blixer 6: inclui cuba, lâmina, tampa e braço raspador. Garante versatilidade e continuidade no serviço.

## Descricao Completa

Para garantir a máxima versatilidade e a continuidade operacional em cozinhas profissionais, este conjunto de acessórios para Blixer 6 é uma solução indispensável. Contempla os componentes chave – cuba, lâmina, tampa e braço raspador – para otimizar a preparação de texturas diversas, desde purés finos a emulsões, sem interrupções.

### acessórios blixer 6 — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Tipo de Produto</b>	Acessório Suplementar
<b>Modelo Blixer Compatível</b>	Blixer 6
<b>Componentes Incluídos</b>	Cuba, Lâmina, Tampa, Braço Raspador

### Aplicações Profissionais

Este kit é indispensável para o Chef Executivo em restaurantes de alta gastronomia ou hotéis, garantindo que o Blixer 6 está sempre operacional para a próxima mise en place e processamento de ingredientes com precisão e rapidez. É igualmente ideal para cozinhas de cantinas, pastelarias e serviços de catering, onde a produção diária exige múltiplas preparações e uma troca rápida de componentes para minimizar o tempo de inatividade durante o rush do serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste conjunto reside na sua capacidade de prolongar a vida útil e a funcionalidade do seu Blixer 6. Com uma cuba extra, lâmina de substituição e acessórios adicionais, a sua equipa pode preparar diferentes ingredientes sem pausas para limpeza, fundamental em ambientes com elevado volume de produção. A conformidade com os padrões de higiene alimentar é garantida pela facilidade de limpeza dos componentes, essenciais para as normas HACCP e para a eficiência operacional.

## Perguntas Frequentes

### **Com que modelo Blixer este conjunto de acessórios é compatível?**

Este conjunto de acessórios foi especificamente concebido para ser totalmente compatível com o processador de alimentos profissional Blixer 6. Garante um encaixe perfeito e um funcionamento seguro e eficiente, maximizando a versatilidade do seu equipamento existente.

### **Como este kit de acessórios melhora a eficiência da cozinha?**

O kit melhora a eficiência ao permitir a preparação de diferentes ingredientes sem interrupção para lavagem, o que é fundamental em cozinhas com alto volume de produção. Reduz o tempo de inatividade do equipamento principal e otimiza significativamente o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção destes acessórios?**

Todos os componentes são removíveis e concebidos para uma limpeza fácil e rápida. Podem ser lavados à mão ou em máquina de lavar loiça profissional, assegurando a máxima higiene e conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em ambientes profissionais.

### **Este produto permite a substituição individual de componentes?**

Este produto é um conjunto completo de acessórios que inclui especificamente a cuba, lâmina, tampa e braço raspador. A sua aquisição garante que tem todos os elementos essenciais para uma utilização versátil e eficiente do seu Blixer 6 como um kit suplementar.

### **Qual a durabilidade esperada dos materiais utilizados?**

Os acessórios são fabricados com materiais de qualidade profissional, garantindo resistência ao uso intensivo e à corrosão. São concebidos para suportar as exigências de uma cozinha profissional, proporcionando durabilidade e fiabilidade mesmo em ambientes de produção contínua.

?