

# 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 6

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00463	<b>Modelo:</b>	27313
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	3665075235060

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	27313
<b>EAN</b>	3665075235060

### Descricao Resumida

Faca dentada suplementar para Blixer 6, ideal para processar ingredientes fibrosos e obter texturas específicas em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

## Descricao Completa

Esta faca dentada suplementar é um acessório essencial para otimizar a funcionalidade do seu Blixer 6, permitindo o processamento eficiente de ingredientes com fibras ou texturas mais complexas.

### Faca Dentada Blixer 6 — Características Técnicas

<b>Tipo de Acessório</b>	Faca Dentada Suplementar
<b>Modelo</b>	27313

### Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é ideal para estabelecimentos que utilizam o Blixer 6 no processamento de alimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria própria, e unidades de catering. Permite triturar e emulsionar ingredientes com maior teor de fibra, como carnes cruas, frutos secos, vegetais fibrosos ou para a criação de patés e mousses com texturas específicas e homogêneas.

### Faca Dentada — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite trabalhar uma gama mais vasta de ingredientes, incluindo os mais fibrosos.
- **Texturas Específicas:** Essencial para obter texturas mais finas e homogêneas em preparações como patés, purés e molhos.
- **Otimização da Eficiência:** Garante que o seu Blixer 6 mantém o desempenho máximo em diversas aplicações.
- **Durabilidade:** Construída para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

#### Esta faca dentada é compatível com outros modelos de Blixer?

Esta faca dentada, modelo 27313, é especificamente concebida para o Blixer 6. A compatibilidade com outros modelos não é garantida e deve ser verificada com o fabricante. **?**

### **Para que tipo de preparações é mais indicada esta faca?**

É particularmente indicada para processar ingredientes fibrosos como carnes cruas, frutos secos, vegetais de folha e para a confeção de purés, patés, mousses e molhos com texturas muito finas e homogéneas.

### **Como devo limpar e manter esta faca dentada?**

Após cada utilização, a faca deve ser removida e lavada cuidadosamente com água morna e detergente neutro. Certifique-se de remover todos os resíduos alimentares, prestando atenção às ranhuras dos dentes. Seque bem antes de guardar para evitar corrosão.

### **Quando devo considerar a substituição da faca dentada?**

A substituição deve ser considerada quando notar uma diminuição na eficiência de corte, se os dentes estiverem visivelmente desgastados, danificados ou se a faca apresentar sinais de corrosão que comprometam a higiene e o desempenho.

### **É fácil instalar esta faca no Blixer 6?**

Sim, a instalação da faca dentada no Blixer 6 é um processo simples e intuitivo, concebido para ser realizado rapidamente pelo utilizador, sem necessidade de ferramentas especiais. Recomenda-se sempre consultar o manual do equipamento para instruções detalhadas.