

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca Dentada Suplementar para Blixer 60 - Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00493	Modelo:	57093
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031570

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57093
EAN	3665075031570

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar em aço inoxidável, ideal para processar ingredientes com texturas variadas em equipamentos de preparação dinâmica, garantindo resultados homogêneos.

Descrição Completa

Esta faca dentada suplementar em aço inoxidável foi concebida para otimizar o desempenho de equipamentos de preparação dinâmica, garantindo cortes precisos e consistentes para diversas texturas.

Faca dentada Blixer 60 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Faca	Dentada
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Blixer 60
Modelo	57093

Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é um acessório indispensável para cozinhas profissionais que utilizam o Blixer 60 para preparações que exigem texturas específicas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitam de processar ingredientes para purés finos, pastas, molhos emulsionados ou para picar ervas e especiarias de forma homogênea.

Faca Dentada para Blixer 60 — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Design dentado que permite processar uma vasta gama de ingredientes, desde os mais fibrosos aos mais delicados.
- Mantém a eficiência e a qualidade de corte do seu equipamento de preparação dinâmica.
- Fácil de instalar e substituir, minimizando o tempo de inatividade na cozinha.
- Contribui para a consistência e qualidade das preparações culinárias.

Esta faca dentada é compatível com outros modelos de equipamentos?

Esta faca dentada suplementar foi especificamente concebida para o modelo Blixer 60. A compatibilidade com outros equipamentos não é garantida e pode comprometer o desempenho ou a segurança.

De que material é feita a faca?

A faca é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene para cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequada a faca dentada?

A faca dentada é ideal para processar ingredientes que requerem uma textura mais fina ou para misturar componentes de forma homogênea, como purés, pastas, molhos, patés e para picar ervas ou frutos secos.

Como se realiza a instalação ou substituição da faca?

A instalação é um processo simples de substituição da faca existente no seu Blixer 60. Recomenda-se sempre consultar o manual do equipamento para instruções detalhadas e garantir a segurança durante a troca.

Qual a frequência recomendada para a substituição da faca?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de ingredientes processados. Recomenda-se uma inspeção regular da lâmina para verificar sinais de desgaste ou perda de corte, substituindo-a quando a sua eficiência diminuir.