

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Cutter Profissional R 652 e R6

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00224	Modelo:	27308
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075235015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27308
EAN	3665075235015
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca serrilhada de alta performance para cutters profissionais R 652 e R6. Ideal para triturações em pastelaria e obtenção de texturas específicas.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório indispensável para os cutters profissionais R 652, R 652 V.V. e R6, concebida para triturações precisas e consistentes, especialmente em preparações de pastelaria e texturas específicas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Acessório	Faca Serrilhada
Modelo	27308
Compatibilidade	Cutters R 652, R 652 V.V., R6

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é ideal para pastelarias, padarias com produção própria, restaurantes de cozinha tradicional e moderna que elaborem sobremesas, molhos texturizados ou recheios. É igualmente útil em cantinas e serviços de catering que necessitem de triturar ingredientes para purés, pastas ou bases de doçaria com texturas específicas.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- **Trituração Eficiente:** Desenvolvida para processar ingredientes de forma rápida e homogênea, garantindo resultados consistentes.
- **Versatilidade de Texturas:** Permite obter desde triturações finas a texturas mais granuladas, adaptando-se a diversas receitas.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Manutenção Simplificada:** Fácil de limpar e substituir, otimizando o tempo de operação do equipamento.
- **Resultados de Qualidade:** Contribui para a excelência das preparações, especialmente em pastelaria e doçaria.

Para que tipo de preparações é ideal esta faca serrilhada?

Esta faca é ideal para triturações que requerem uma textura específica, como a preparação de massas de pastelaria, recheios, purés, pastas de frutos secos ou bases para molhos e sobremesas.

Com que modelos de cutter profissional é compatível?

Esta faca serrilhada é compatível com os modelos de cutter R 652, R 652 V.V. e R6, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual a principal diferença entre uma faca serrilhada e uma faca lisa?

A faca serrilhada é otimizada para triturações e processamento de ingredientes mais fibrosos ou para obter texturas específicas, enquanto a faca lisa é mais adequada para picar, misturar e emulsionar de forma mais fina e homogénea.

Como se efetua a manutenção e limpeza desta faca?

A faca deve ser limpa após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro. É importante secá-la bem para evitar corrosão e garantir a sua longevidade. Verifique regularmente o estado das serrilhas para assegurar a máxima eficiência.

É fácil substituir a faca no cutter?

Sim, o design dos cutters compatíveis permite uma substituição rápida e segura da faca, minimizando o tempo de inatividade e facilitando a adaptação a diferentes tipos de preparação.