

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 rápido
ao produto



Faca Dentada para Cutter R 652 e R 652 V.V. — Trituração de Especiarias

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00225	Modelo:	27307
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075235008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27307
EAN	3665075235008
Tipo	Cutter
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca dentada robusta para cutters profissionais R 652 e R 652 V.V., ideal para trituração eficaz de especiarias e ingredientes fibrosos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca dentada é um acessório essencial para os cutters profissionais R 652 e R 652 V.V., concebida especificamente para triturações que exigem maior robustez, como especiarias e ingredientes fibrosos.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada
Aplicação Principal	Trituração de especiarias e ingredientes fibrosos
Compatibilidade	Cutter R 652, Cutter R 652 V.V.
Material	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de processar ingredientes com texturas específicas. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam os seus próprios temperos, em pastelarias com confeção de recheios mais densos, em cantinas que processam grandes volumes de alimentos, e em hotéis ou serviços de catering que exigem consistência e eficiência na preparação de molhos, pastas e especiarias moídas.

Faca Dentada — Principais Vantagens

- Trituração Eficaz:** O design dentado permite uma trituração mais agressiva e eficiente de ingredientes secos, fibrosos ou duros, como especiarias inteiras.
- Textura Consistente:** Garante uma moagem uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável robusto, oferece uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de aplicações, desde moer pimenta e cominhos até processar frutos secos ou ervas mais resistentes.

Qual a diferença entre uma faca lisa e uma faca dentada?

A faca lisa é ideal para misturar, picar finamente e emulsionar. A faca dentada, por sua vez, é otimizada para triturar ingredientes mais duros ou fibrosos, como especiarias, frutos secos ou vegetais com casca, proporcionando uma textura mais grosseira ou uma moagem mais potente.

Esta faca dentada é compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta faca dentada foi especificamente concebida para ser utilizada nos modelos de cutter R 652 e R 652 V.V. A compatibilidade com outros modelos não é garantida e pode comprometer o desempenho ou a segurança do equipamento.

Como se faz a manutenção e limpeza desta faca?

Após cada utilização, a faca deve ser removida e lavada com água morna e detergente neutro. Recomenda-se o uso de uma escova para limpar entre os dentes. Enxaguar bem e secar imediatamente para evitar a corrosão e manter o fio.

É adequada para triturar ingredientes húmidos ou apenas secos?

Embora seja excelente para ingredientes secos e fibrosos, a faca dentada também pode ser utilizada para triturar alguns ingredientes húmidos ou semi-líquidos que exijam uma ação de corte mais robusta, como pastas densas ou molhos com pedaços.

Qual a durabilidade esperada desta faca?

A durabilidade de uma faca dentada depende da frequência de uso, do tipo de ingredientes processados e da correta manutenção. Com os cuidados adequados, esta faca de aço inoxidável foi projetada para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais por um período prolongado.