

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

Lâmina Serrilhada Superior para Cutter R 652 e R 652 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00228	Modelo:	49161
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036995

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	49161
EAN	3665075036995
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Lâmina serrilhada superior para processadores de alimentos, compatível com os modelos R 652 e R 652 V.V., garantindo cortes precisos e eficientes.

Descricao Completa

Esta lâmina serrilhada superior foi concebida para assegurar um corte preciso e eficiente em processadores de alimentos, sendo compatível com os modelos R 652 e R 652 V.V., essencial para a manutenção do desempenho do seu equipamento de cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Lâmina	Serrilhada Superior
Compatibilidade	Cutter R 652, R 652 V.V.
Modelo Fabricante	49161

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e unidades de catering. É ideal para picar carne, triturar vegetais, emulsionar molhos e preparar pastas, garantindo a consistência desejada para cada receita.

Lâmina Serrilhada — Principais Vantagens

- Assegura um corte eficiente e uniforme, mantendo a textura dos ingredientes.
- Fabricada com materiais de alta qualidade para durabilidade e resistência ao desgaste.
- Contribui para a otimização do desempenho do seu cutter profissional.
- Fácil de instalar, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Essencial para a segurança alimentar e a qualidade das preparações.

Qual a compatibilidade exata desta lâmina?

Esta lâmina serrilhada superior é especificamente compatível com os modelos de cutter R 652 e R 652 V.V. Certifique-se de que o seu equipamento corresponde a um destes modelos para

garantir o encaixe perfeito.

Para que tipo de preparações é mais adequada a lâmina serrilhada?

A lâmina serrilhada é ideal para processar ingredientes que requerem um corte mais robusto, como carnes, vegetais fibrosos, ou para criar texturas específicas em pastas e patês, sem desfazer completamente a estrutura do alimento.

Como se efetua a substituição desta lâmina?

A substituição da lâmina deve ser feita seguindo as instruções do manual do seu cutter. Geralmente, envolve desligar o equipamento, remover a cuba e desapertar os parafusos de fixação da lâmina antiga para instalar a nova com segurança.

Qual a frequência recomendada para a substituição da lâmina?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e dos tipos de alimentos processados. Recomenda-se a inspeção regular da lâmina para verificar sinais de desgaste ou perda de fio, substituindo-a assim que a eficiência de corte diminuir para manter a qualidade das preparações.

Esta lâmina é fácil de limpar?

Sim, a lâmina é projetada para uma limpeza eficaz. Após cada utilização, deve ser removida e lavada cuidadosamente com água e detergente neutro, prestando atenção às serrilhas. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar ou reinstalar.