

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

Lâmina Lisa Inferior para Cutter R 652 e R 652 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00229	Modelo:	49162
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075037008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	49162
EAN	3665075037008
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Lâmina lisa inferior de substituição para cutters profissionais R 652 e R 652 V.V.
Essencial para picar, emulsionar e misturar ingredientes com precisão.

Descricao Completa

Esta lâmina lisa inferior é um componente essencial para o funcionamento otimizado dos cutters profissionais R 652 e R 652 V.V., garantindo cortes precisos e homogêneos em diversas preparações.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	49162
Compatibilidade	Cutter R 652, Cutter R 652 V.V.

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, como as de cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering. Permite picar, emulsionar e misturar ingredientes de forma eficiente, desde carnes e vegetais a molhos e patés.

Lâmina Lisa Inferior — Principais Vantagens

- **Corte Uniforme:** Garante resultados homogêneos para todas as suas preparações, essencial para a consistência dos pratos.
- **Durabilidade:** Fabricada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Ideal para uma vasta gama de aplicações, desde picar finamente a emulsionar molhos.
- **Manutenção Simples:** Fácil de instalar e remover para limpeza e substituição.

Qual a função principal desta lâmina?

A lâmina lisa inferior é projetada para picar, emulsionar e misturar ingredientes de forma fina e homogênea, sendo ideal para patés, molhos, recheios e massas.

?

É compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta lâmina é especificamente concebida para os modelos de cutter R 652 e R 652 V.V., garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos.

Como se efetua a manutenção e limpeza da lâmina?

A lâmina deve ser removida do cutter após cada utilização e lavada com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que está completamente seca antes de a guardar ou reinstalar.

Quando devo substituir a lâmina do meu cutter?

A substituição é recomendada quando a lâmina apresentar sinais de desgaste, como perda de fio ou danos visíveis, que comprometam a qualidade do corte e a eficiência do equipamento.

Esta lâmina é adequada para produtos duros ou congelados?

A lâmina lisa é mais indicada para produtos frescos e macios a médios. Para produtos muito duros ou congelados, é aconselhável verificar as especificações do seu cutter e considerar lâminas dentadas ou serrilhadas, se disponíveis para o modelo.