

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 Lisa Superior para Cortador Profissional R 652 e R 652 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0023	Modelo:	49163
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075037015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	49163
EAN	3665075037015
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Lâmina lisa superior para cortadores profissionais R 652 e R 652 V.V. Garante cortes precisos e eficientes para a preparação de alimentos em cozinhas.

Descricao Completa

Esta lâmina lisa superior é um componente essencial para manter a eficiência e a precisão de corte dos seus cortadores profissionais R 652 e R 652 V.V. Garante resultados consistentes na preparação de diversos alimentos, desde picados finos a purés.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo Compatível	R 652, R 652 V.V.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais que exigem cortes uniformes e precisos em grandes volumes, como em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. Essencial para a preparação de bases para molhos, patés, purés, e picados finos, garantindo a qualidade e a consistência dos pratos.

Lâmina Lisa Superior — Principais Vantagens

- Garante a precisão e a uniformidade nos cortes, fundamental para a qualidade dos seus preparados.
- Contribui para a manutenção da performance original do equipamento, prolongando a sua vida útil.
- Fabricada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Fácil de substituir, minimizando o tempo de inatividade do seu cortador.
- Assegura a higiene e a segurança alimentar através de um corte limpo e eficiente.

Com que frequência devo substituir a lâmina do meu cortador?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos processados. Recomenda-se a inspeção regular da lâmina para verificar sinais de desgaste ou perda de fio, que afetam a qualidade do corte e a eficiência do equipamento.

Esta lâmina é compatível com outros modelos de cortadores?

Não, esta lâmina lisa superior foi especificamente concebida para os modelos de cortadores R 652 e R 652 V.V., garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado. A utilização em modelos não compatíveis pode comprometer a segurança e a funcionalidade.

Como posso garantir a longevidade da minha lâmina?

Para prolongar a vida útil da lâmina, é crucial realizar uma limpeza adequada após cada utilização, removendo resíduos de alimentos. Evite o contacto com superfícies abrasivas e siga as instruções do fabricante para a manutenção e afiação, se aplicável.

A substituição da lâmina requer ferramentas especiais?

A substituição da lâmina é geralmente um processo simples, concebido para ser realizado pelo utilizador com ferramentas básicas ou sem necessidade de ferramentas, seguindo as instruções do manual do seu cortador R 652 ou R 652 V.V.

Qual a importância de usar uma lâmina original?

A utilização de uma lâmina original garante a compatibilidade perfeita com o seu equipamento, mantendo o desempenho, a segurança e a validade da garantia do fabricante. Peças não originais podem comprometer a eficiência e a durabilidade do seu cortador.