

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



Hotelequip.pt

Lâmina Dentada Superior para Cutter Profissional R 652 e R 652 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00232	Modelo:	49165
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075037039

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	49165
EAN	3665075037039
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Lâmina dentada superior de substituição para cutters profissionais modelos R 652 e R 652 V.V., essencial para picar e triturar ingredientes com precisão.

Descricao Completa

Esta lâmina dentada superior foi concebida especificamente para os cutters profissionais modelos R 652 e R 652 V.V., garantindo um corte eficiente e consistente em diversas preparações.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Lâmina dentada superior
Compatibilidade	Cutter R 652, Cutter R 652 V.V.
Modelo (código)	49165

Aplicações Profissionais

Essencial em cozinhas profissionais para picar carne, emulsionar molhos, triturar frutos secos ou preparar purés e pastas. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, serviços de catering e hotéis que utilizam os modelos R 652 ou R 652 V.V.

Lâmina Dentada — Principais Vantagens

- Corte preciso: Dentes afiados para resultados consistentes em diversas texturas.
- Durabilidade: Construção robusta para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- Manutenção fácil: Design que facilita a instalação e a limpeza, otimizando o tempo de operação.
- Versatilidade: Adequada para uma vasta gama de ingredientes, desde os mais delicados aos mais resistentes.

Qual a compatibilidade desta lâmina?

Esta lâmina é compatível exclusivamente com os modelos de cutter profissional R 652 e R 652 V.V. ?

Como se instala esta lâmina no cutter?

A instalação é simples e direta, exigindo apenas o encaixe correto no eixo do equipamento. Recomenda-se sempre consultar o manual do seu cutter para instruções detalhadas e seguras.

É fácil de limpar?

Sim, a lâmina é projetada para uma limpeza fácil e higiênica. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, seguindo as indicações do fabricante do cutter para garantir a sua durabilidade.

Qual o material da lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar para uso intensivo em ambientes profissionais.

Quando devo substituir a lâmina?

A substituição da lâmina deve ser considerada quando se notar uma diminuição na eficiência do corte, desgaste visível, embotamento ou danos nos dentes, para manter a qualidade das preparações e a segurança operacional do equipamento.