

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada Dupla para Cutter Profissional R8

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00385	Modelo:	27383
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034694

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27383
EAN	3665075034694
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca serrilhada de duas lâminas para cutter R8, ideal para triturações finas em pastelaria e outras preparações que exigem texturas homogêneas. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada de duas lâminas foi desenvolvida para otimizar o desempenho de cutters profissionais, sendo ideal para triturações exigentes em pastelaria e outras preparações que requerem texturas finas e homogêneas.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada, 2 lâminas
Modelo Compatível	Cutter R8
Função Específica	Triturações (pastelaria)

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é um componente essencial para pastelarias, padarias com produção própria, cozinhas de hotelaria, serviços de catering e cantinas que necessitam de processar ingredientes para massas, recheios, purés ou pastas com texturas finas e consistentes. A sua capacidade de trituração é ideal para preparações que exigem um controlo preciso da granulometria.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- **Eficiência em Triturações:** As lâminas serrilhadas garantem um corte eficaz e rápido, ideal para ingredientes mais fibrosos ou para obter texturas muito finas.
- **Versatilidade para Texturas:** Permite criar uma vasta gama de texturas, desde picados grosseiros a purés extremamente lisos, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita.
- **Durabilidade Profissional:** Fabricada para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil e desempenho consistente.
- **Manutenção Simplificada:** Concebida para uma limpeza e manutenção fáceis, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta faca?

Esta faca serrilhada é especialmente indicada para triturações em pastelaria, como a preparação de pralinés, pastas de frutos secos, purés de frutas e vegetais, ou para picar ervas e especiarias de forma muito fina.

Esta faca é compatível com outros modelos de cutters?

Não, esta faca serrilhada de duas lâminas foi especificamente concebida para ser utilizada com o cutter profissional R8, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Como se realiza a manutenção e limpeza da lâmina?

Após cada utilização, a lâmina deve ser removida do cutter e lavada imediatamente com água quente e detergente neutro. Recomenda-se secar bem antes de guardar para evitar a corrosão e manter o fio de corte.

Qual a diferença entre uma lâmina serrilhada e uma lisa?

A lâmina serrilhada é ideal para triturar ingredientes mais duros ou fibrosos, criando texturas mais finas e homogêneas, especialmente em pastelaria. A lâmina lisa é mais adequada para picar, misturar e emulsionar, oferecendo um corte mais limpo em ingredientes mais macios.

É fácil substituir a lâmina no cutter R8?

Sim, a substituição da lâmina no cutter R8 é um processo simples e rápido, concebido para facilitar a manutenção e a troca de acessórios em ambientes de cozinha profissional. Consulte o manual do equipamento para instruções detalhadas.