

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

Faca Dentada 3 Lâminas para Cutter R10 - Trituração de Especiarias

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00395	Modelo:	27386
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034731

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27386
EAN	3665075034731
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca dentada de três lâminas para cutter R10, ideal para trituração precisa de especiarias e ingredientes secos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca dentada de três lâminas foi concebida para o cutter R10, otimizando a trituração de ingredientes secos e especiarias em ambientes de cozinha profissional, garantindo resultados uniformes.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada
Número de Lâminas	3
Compatibilidade	Cutter R10
Aplicação Recomendada	Trituração de especiarias e ingredientes secos

Aplicações Profissionais

Esta faca é um acessório indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha internacional, pastelarias com produção própria de recheios, cantinas de grande volume e unidades de catering. É ideal para a preparação de bases e condimentos que exigem uma trituração fina e consistente, como pastas de especiarias para caril, misturas de ervas secas ou frutos secos para sobremesas e molhos.

Faca Dentada Cutter R10 — Principais Vantagens

- Precisão na Trituração:** As lâminas dentadas garantem uma moagem eficaz e uniforme de ingredientes secos e especiarias.
- Versatilidade do Cutter:** Permite expandir as capacidades do seu cutter R10 para tarefas específicas de trituração.
- Resultados Consistentes:** Contribui para a padronização das suas preparações, essencial em qualquer cozinha profissional.
- Durabilidade:** Construída para suportar o uso intensivo diário em ambientes exigentes.
- Otimização da Preparação:** Reduz o tempo de preparação manual, aumentando a eficiência da sua equipa.

Esta faca é compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta faca dentada de 3 lâminas foi especificamente concebida para o modelo de cutter R10, garantindo um encaixe e funcionamento perfeitos.

Qual a melhor forma de limpar e manter a faca?

Recomenda-se desmontar a faca do cutter após cada utilização e lavá-la com água morna e detergente neutro. Certifique-se de secar bem todas as lâminas antes de guardar para evitar corrosão.

Para que tipo de ingredientes é esta faca mais adequada?

É ideal para triturar especiarias inteiras, frutos secos, ervas aromáticas secas e outros ingredientes que requerem uma moagem fina e homogénea para a criação de pastas, molhos ou recheios.

É fácil substituir a faca no cutter R10?

Sim, a faca foi projetada para uma substituição rápida e intuitiva, permitindo que os profissionais troquem o acessório com facilidade e segurança, minimizando o tempo de inatividade.

Qual a durabilidade esperada desta faca?

A durabilidade da faca depende da frequência de uso e da correta manutenção. No entanto, é fabricada com materiais resistentes para suportar as exigências de uma cozinha profissional, oferecendo uma longa vida útil.