

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 Lisa 3 Lâminas para Cutter Vertical R15 R20

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00405	Modelo:	57097
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034786

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57097
EAN	3665075034786
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca lisa de 3 lâminas para cutters verticais Robot Coupe R15 e R20, essencial para processamento uniforme e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Manter o desempenho de um processador de alimentos como os cutters verticais R15 e R20 é fundamental para qualquer cozinha profissional. Esta faca lisa de 3 lâminas assegura cortes precisos e uniformes, crucial para a consistência das suas preparações e para a eficiência no pico do serviço.

faca lisa cutter R15 R20 — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Lisa
Número de Lâminas	3
Compatibilidade	Cutters Verticais Robot Coupe R15 e R20

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos em restaurantes de média e grande dimensão, onde a mise en place exige rapidez e precisão. Esta faca é indispensável para empresas de catering e cantinas que dependem da fiabilidade dos seus processadores para a produção diária de grandes volumes, garantindo a qualidade consistente das preparações, desde purés a pastas finas.

Faca Lisa para Cutter R15 R20 — Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por uma faca lisa original de 3 lâminas para os modelos R15 e R20 significa preservar a eficiência e a longevidade do seu investimento. A sua conceção garante um ajuste perfeito e uma performance otimizada, prevenindo desgaste desnecessário e mantendo a capacidade de processamento intensivo, essencial para evitar interrupções no serviço e cumprir as normas de higiene HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a importância de substituir a faca do cutter?

?

A substituição regular da faca garante a precisão do corte e a eficácia do processamento, evitando sobrecarga do motor e assegurando a qualidade final dos alimentos. Lâminas desafiadas podem comprometer a textura e o rendimento.

Esta faca é compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta faca lisa de 3 lâminas foi especificamente concebida para os cutters verticais Robot Coupe modelos R15 e R20. A utilização em modelos não compatíveis pode causar danos ao equipamento e comprometer a segurança.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta faca?

A limpeza deve ser feita de acordo com as instruções do manual do seu cutter Robot Coupe. Geralmente, as lâminas devem ser lavadas imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, enxaguadas e secas cuidadosamente para evitar corrosão e acumulação de resíduos.

Com que frequência devo inspecionar ou substituir a faca?

A frequência de inspeção e substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos processados. Recomenda-se uma inspeção diária para detetar sinais de desgaste ou danos. A substituição é aconselhável assim que a nitidez diminuir ou surgir qualquer irregularidade no corte.

Esta faca contribui para a conformidade HACCP na cozinha profissional?

Sim, uma faca em bom estado é crucial para a segurança alimentar e conformidade HACCP. Lâminas eficazes minimizam o risco de contaminação cruzada ao processar ingredientes de forma higiénica e rápida, reduzindo o tempo de exposição dos alimentos e garantindo a correta textura para cozedura.