

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rápido  
ao produto



## Lâmina Dentada para Cutter Vertical R15 e R20

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,00407  | Modelo: | 59359         |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075035080 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Robot Coupe   |
| Modelo | 59359         |
| EAN    | 3665075035080 |
| Tipo   | Cutter        |

### Descricao Resumida

Lâmina dentada para cutters verticais R15 e R20, ideal para picar carne, amassar massas e triturar frutos secos em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta lâmina dentada é um acessório essencial para os cutters verticais R15 e R20, projetada para processar ingredientes com texturas variadas e consistências mais firmes, garantindo resultados eficazes na preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Modelo          | 59359                    |
| Tipo de Lâmina  | Dentada                  |
| Compatibilidade | Cutter Vertical R15, R20 |

### Aplicações Profissionais

Esta lâmina dentada é ideal para cozinhas de alta produção em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias e unidades de catering. Permite picar carne crua ou cozida, amassar massas pesadas, triturar frutos secos, e preparar patés ou purés com texturas mais rústicas. É uma ferramenta versátil para chefs e gestores de produção que procuram eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos.

### Lâmina Dentada para Cutter — Principais Vantagens

- Versatilidade para diversas preparações, desde picar a amassar.
- Concebida para processar ingredientes de maior consistência.
- Contribui para a eficiência e rapidez na produção em cozinhas profissionais.
- Fácil de instalar e remover para limpeza e manutenção.
- Componente robusto para uso intensivo diário.

#### Para que tipo de preparações é mais adequada esta lâmina?

Esta lâmina dentada é ideal para picar carne, amassar massas pesadas, triturar frutos secos, e preparar patés ou purés com texturas mais consistentes. ?

### **É compatível com outros modelos de cutter?**

Não, esta lâmina é especificamente concebida para os cutters verticais modelos R15 e R20. A compatibilidade com outros modelos não é garantida.

### **Como se realiza a instalação e manutenção da lâmina?**

A instalação é simples, encaixando a lâmina no eixo do cutter. Para manutenção, recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água e detergente neutro, garantindo a remoção de resíduos alimentares.

### **Qual a durabilidade esperada desta lâmina?**

A durabilidade da lâmina depende da frequência de uso e do tipo de ingredientes processados. Com uso e manutenção adequados, esta lâmina robusta foi concebida para suportar as exigências de uma cozinha profissional por um longo período.

### **Esta lâmina pode ser afiada?**

Devido ao seu design dentado, a afiação tradicional não é recomendada. Em caso de desgaste significativo que comprometa o desempenho, a substituição da lâmina é a opção mais eficaz para manter a qualidade das preparações.