

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

Lâmina Lisa para Cutter Vertical R15 e R20

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00408	Modelo:	59392
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035097

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	59392
EAN	3665075035097
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Lâmina lisa de alta precisão, projetada para os cutters verticais R15 e R20, assegurando cortes uniformes e eficientes em diversas preparações na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta lâmina lisa é um componente essencial para a manutenção e otimização do desempenho dos cutters verticais R15 e R20, garantindo cortes precisos e homogêneos em diversas preparações na área de preparação.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Lisa
Compatibilidade	Cutters Verticais R15 e R20
Referência Interna	59392

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em cozinhas profissionais de alta produção, como cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis de grande dimensão, empresas de catering e restaurantes com elevado volume de preparação. Permite processar grandes quantidades de ingredientes para sopas, molhos, patês, purés e outras preparações que requerem uma textura fina e homogênea.

Lâmina Lisa para Cutter — Principais Vantagens

- Precisão de Corte:** Garante resultados uniformes e consistentes, essenciais para a qualidade final das suas preparações.
- Durabilidade:** Fabricada com materiais resistentes, oferece uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- Higiene:** Superfície lisa e fácil de limpar, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.
- Otimização do Equipamento:** Mantém o desempenho máximo dos cutters R15 e R20, prolongando a sua eficiência.
- Versatilidade:** Ideal para uma vasta gama de texturas, desde picados finos a purés cremosos.

Esta lâmina é compatível com outros modelos de cutter?

Não, esta lâmina foi especificamente concebida para os cutters verticais R15 e R20. A utilização em outros modelos pode comprometer o desempenho e a segurança do equipamento.

De que material é feita esta lâmina?

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

Como devo limpar e manter a lâmina?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água e detergente neutro, seguida de secagem completa. Evite produtos abrasivos para preservar o fio e a integridade do material.

Com que frequência devo substituir a lâmina?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e dos tipos de alimentos processados. Sinais como cortes menos precisos ou dificuldade em processar indicam a necessidade de substituição para manter a eficiência.

A instalação da lâmina é complexa?

A substituição da lâmina nos cutters R15 e R20 é um processo simples, mas deve ser sempre realizada com o equipamento desligado da corrente e seguindo as instruções do manual do fabricante para garantir a segurança.