

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



Faca Serrilhada 3 Lâminas para Cutter Vertical R30

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00418	Modelo:	57075
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031495

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57075
EAN	3665075031495
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca serrilhada de 3 lâminas para cutter vertical R30, otimizada para triturações finas e preparações de pastelaria profissional. Essencial para cozinhas.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada de 3 lâminas foi concebida especificamente para o cutter vertical R30, otimizando o desempenho em triturações finas e preparações de pastelaria profissional.

faca serrilhada cutter R30 — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Número de Lâminas	3
Compatibilidade	Cutter vertical R30
Aplicação Específica	Triturações finas, pastelaria
Referência do Modelo	57075

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é indispensável em pastelarias, padarias com produção própria, cozinhas de hotelaria e catering que necessitam de triturar ingredientes para bases de sobremesas, recheios, molhos ou pastas finas. É igualmente útil em cantinas escolares ou empresariais que preparam grandes volumes de alimentos processados para ementas variadas.

Faca Serrilhada 3 Lâminas — Principais Vantagens

- Garante triturações homogêneas e finas, essenciais para a qualidade final dos produtos de pastelaria.
- Aumenta a versatilidade do cutter R30, permitindo processar uma gama mais vasta de ingredientes.
- Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando durabilidade e fiabilidade.
- Contribui para a eficiência na área de preparação, reduzindo o tempo de processamento.
- Manutenção da textura e sabor dos alimentos devido ao corte preciso das lâminas serrilhadas.

Esta faca é compatível com outros modelos de cutter?

Esta faca serrilhada de 3 lâminas foi concebida especificamente para o cutter vertical R30. Não garantimos compatibilidade com outros modelos de cutter.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água morna e detergente neutro. Seque bem para evitar corrosão e armazene em local seguro. Consulte sempre o manual do seu cutter para instruções de limpeza específicas.

Qual a principal vantagem de uma faca serrilhada de 3 lâminas?

A principal vantagem reside na sua capacidade de realizar triturações muito finas e homogêneas, ideal para ingredientes que requerem uma textura particular, como frutos secos, chocolate ou massas em pastelaria, sem aquecer excessivamente o produto.

É fácil instalar esta faca no cutter R30?

A instalação desta faca no cutter R30 é um processo simples, geralmente envolvendo um sistema de encaixe ou aparafusamento rápido. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do seu equipamento para garantir uma montagem correta e segura.

De que material é feita a lâmina e qual a sua durabilidade esperada?

As lâminas para equipamento profissional são tipicamente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade. A vida útil esperada depende da intensidade de uso e da correta manutenção, mas são projetadas para suportar o rigor de uma cozinha profissional.