

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Dentada 3 Lâminas para Cutter Vertical R30

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00419	Modelo:	57077
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031877

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57077
EAN	3665075031877
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca dentada de 3 lâminas para cutter vertical R30, ideal para trituração precisa de especiarias, frutos secos e outros ingredientes duros em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca dentada de três lâminas foi concebida para o cutter vertical R30, otimizando o processamento de ingredientes que exigem trituração fina, como especiarias e frutos secos.

faca dentada cutter R30 — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada
Número de Lâminas	3
Compatibilidade	Cutter vertical R30
Aplicação Principal	Trituração de especiarias e ingredientes duros

Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é um acessório essencial para cozinhas profissionais que necessitam de triturar ingredientes com precisão e eficiência. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha de autor, indiana ou asiática, para moer especiarias e criar pastas.
- Pastelarias e padarias, para triturar frutos secos como amêndoas, nozes ou avelãs.
- Cantinas e serviços de catering, na preparação de bases para molhos e temperos em grande volume.
- Hamburgarias e snack-bares, para desenvolver misturas de temperos personalizadas e molhos especiais.
- Unidades de produção alimentar que requerem moagem fina de ingredientes secos e duros.

Faca Dentada Cutter — Principais Vantagens

- **Trituração Superior:** As lâminas dentadas são projetadas para moer e triturar ingredientes duros e fibrosos de forma mais eficaz do que as lâminas lisas.
- **Resultados Consistentes:** Garante uma textura uniforme e fina, essencial para a qualidade final dos seus pratos e preparações.
- **Durabilidade:** Fabricada com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

- **Versatilidade Otimizada:** Permite expandir as capacidades do seu cutter R30 para processar uma gama mais vasta de ingredientes.
- **Fácil Substituição:** Concebida para uma instalação e remoção simples, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.