

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 Dentada 3 Lâminas para Cutter Vertical Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00428	Modelo:	57084
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57084
EAN	3665075031884
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca dentada de três lâminas para cutters verticais, ideal para triturar especiarias e ingredientes fibrosos, garantindo texturas finas e homogêneas.

Descricao Completa

Esta faca dentada de três lâminas foi concebida para triturações exigentes em cutters verticais, ideal para processar especiarias, ervas aromáticas e outros ingredientes fibrosos com precisão.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada
Número de Lâminas	3
Aplicação Principal	Trituração de especiarias e ingredientes fibrosos
Compatibilidade	Para cutters verticais de grande capacidade

Aplicações Profissionais

Esta faca é um acessório indispensável em cozinhas profissionais que requerem processamento intensivo de ingredientes. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com produção própria, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e churrasqueiras que preparam os seus próprios temperos e marinadas. Permite obter texturas finas e homogêneas para bases de molhos, pastas e recheios.

Faca Dentada para Cutter — Principais Vantagens

- Permite triturar especiarias e ingredientes secos ou fibrosos de forma eficaz.
- As três lâminas garantem um processamento rápido e uniforme, otimizando o tempo de preparação.
- Construção robusta para durabilidade e desempenho consistente em ambientes de uso intensivo.
- Essencial para a criação de texturas específicas em molhos, pastas e recheios.

Para que tipo de ingredientes é esta lâmina mais adequada?

Esta lâmina dentada é especialmente concebida para triturar ingredientes secos, fibrosos ou duros, como especiarias (pimenta, cominhos), frutos secos, ervas aromáticas desidratadas e alguns vegetais com maior teor de fibra.

Como se realiza a manutenção e limpeza da faca?

A limpeza deve ser feita imediatamente após o uso, com água morna e detergente neutro. É fundamental remover todos os resíduos alimentares e secar completamente para evitar a corrosão e manter a higiene. Consulte sempre o manual do seu cutter para instruções específicas de segurança e manuseamento.

Esta lâmina é compatível com todos os cutters verticais?

Não, esta faca é projetada para ser compatível com modelos específicos de cutters verticais de grande capacidade. É crucial verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da aquisição para garantir o ajuste e funcionamento corretos.

Qual a durabilidade esperada de uma lâmina dentada?

A durabilidade de uma lâmina dentada depende da frequência de uso, dos tipos de ingredientes processados e da correta manutenção. Com os cuidados adequados, estas lâminas são projetadas para oferecer um desempenho prolongado em ambientes de cozinha profissional.

É possível afiar esta lâmina dentada?

Lâminas dentadas são geralmente mais difíceis de afiar do que lâminas lisas, e o processo requer ferramentas e técnicas específicas para manter o perfil dos dentes. Em muitos casos, a substituição da lâmina é a opção mais prática e segura para garantir o desempenho ideal.