

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

Lâmina Serrilhada para Cutter Vertical R60 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00436	Modelo:	118290S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118290S
EAN	3665075036216
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

A lâmina serrilhada para cutter vertical R60 garante texturas perfeitas em preparações de alta densidade, essencial para cozinhas profissionais e agilidade.

Descricao Completa

A lâmina serrilhada para o cutter vertical R60 otimiza a preparação de massas e triturações. Essencial para controlo de texturas em cozinhas profissionais, agiliza a mise en place e garante consistência perfeita.

lâmina serrilhada cutter R60 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo Compatível	Cutter Vertical R60
Tipo de Lâmina	Serrilhada

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção de grandes volumes, esta lâmina serrilhada é ideal para processar ingredientes fibrosos ou preparar purés espessos com consistência homogénea. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias ou cantinas escolares, otimiza a preparação de recheios e massas, garantindo rapidez e eficiência durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina serrilhada original para o cutter R60 assegura uma integração perfeita e um desempenho fiável, prolongando a vida útil do seu robot de cozinha. Essencial para cozinhas de produção intensiva, permite processar ingredientes com texturas exigentes, desde a moagem de especiarias a preparações de massa mais complexas, sem comprometer a qualidade do resultado final.

Perguntas Frequentes

Qual a função principal da lâmina serrilhada para o cutter R60?

Esta lâmina é especializada na trituração e corte de ingredientes que requerem uma textura mais grosseira ou para preparações que envolvem massas densas. É ideal para obter resultados consistentes em purés espessos e picados.

Em que tipo de preparações esta lâmina se destaca?

A lâmina serrilhada é particularmente eficaz na preparação de pastas, recheios de carne ou vegetais, moagem de especiarias e na confeção de algumas massas. A sua configuração permite lidar com produtos mais fibrosos.

Como posso garantir a durabilidade e o bom funcionamento da lâmina?

Para maximizar a vida útil da lâmina, é crucial realizar a limpeza após cada utilização, removendo resíduos alimentares. Recomenda-se também verificar periodicamente o estado do corte para assegurar a eficiência máxima.

Esta lâmina é compatível com outros modelos de cutters?

Não, esta lâmina serrilhada foi especificamente concebida para o cutter vertical modelo R60. A utilização em outros equipamentos não é recomendada e pode comprometer o desempenho e a segurança.

Onde posso encontrar mais acessórios para o cutter vertical R60?

Pode consultar o nosso catálogo online para descobrir outros acessórios compatíveis com o cutter vertical R60, como lâminas lisas ou dentadas, que expandem ainda mais as funcionalidades do seu equipamento.