

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 Dentada para Cutter Vertical R60 - Acessório Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00437	Modelo:	118245S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118245S
EAN	3665075036209
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Lâmina dentada essencial para o robot de cozinha vertical R60. Garante triturações e misturas de texturas precisas, otimizando a mise en place em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha a máxima eficiência do seu robot de cozinha R60 com esta lâmina dentada. Essencial para triturações e misturas de texturas precisas, garante a qualidade superior dos seus preparados e agiliza a mise en place em qualquer cozinha profissional.

lâmina dentada cutter R60 — Características Técnicas

Compatibilidade	Cutter Vertical Robot Coupe R60
Tipo de Lâmina	Dentada
Referência Modelo Interno	118245S

Aplicações Profissionais

No contexto de restaurantes com serviço contínuo e cozinhas de hotelaria que exigem precisão, esta lâmina dentada para o processador de alimentos R60 é fundamental. Permite ao Chef Executivo e à equipa gerir com eficiência a confeção de massas, picados médios e bases emulsionadas, assegurando consistência na ementa diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina dentada para o processador de alimentos R60 destaca-se pela sua capacidade de lidar com uma vasta gama de ingredientes, desde carnes e vegetais a massas e frutos secos, sem sobreaquecer o produto. A sua conceção específica garante um corte eficiente e uma mistura homogénea, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício, crucial para a rentabilidade em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Esta lâmina dentada é compatível com outros modelos de cutter Robot Coupe?

Não, esta lâmina foi especificamente concebida para o modelo de cutter vertical R60. A sua utilização noutros equipamentos pode comprometer o desempenho e a segurança.

Para que tipo de preparações culinárias é ideal a lâmina dentada?

A lâmina dentada é excelente para a confeção de massas, picados grosseiros, trituração de produtos fibrosos e para a produção de texturas específicas que exigem uma menor liquefação dos ingredientes.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta lâmina?

Para prolongar a vida útil da lâmina, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização, preferencialmente à mão com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar.

Quando devo considerar a substituição da lâmina dentada do meu cutter R60?

A substituição é aconselhada quando notar uma diminuição na eficiência do corte, desgaste visível nos dentes ou quando a qualidade das suas preparações começar a ser afetada. Uma lâmina afiada é crucial para a segurança e performance.

Qual a diferença entre esta lâmina dentada e uma lâmina lisa ou serrilhada?

A lâmina dentada é otimizada para triturar e misturar ingredientes de forma mais robusta, ideal para massas e picados. A lâmina lisa é para cortes finos e emulsões, enquanto a serrilhada é para produtos congelados ou duros.