

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 rapido
ao produto

Lâmina Lisa para Cutter Vertical R60 - Acessório de Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00438	Modelo:	117954S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036193

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	117954S
EAN	3665075036193
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Lâmina lisa de alta precisão, projetada especificamente para o cutter vertical R60. Ideal para picar, triturar e emulsionar ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta lâmina lisa é um componente de substituição essencial para o cutter vertical R60, concebida para garantir cortes precisos e homogêneos em diversas preparações culinárias de grande volume.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Lâmina	Lisa
Compatibilidade	Cutter vertical R60
Modelo	117954

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas de grande porte (escolares, empresariais, hospitalares), cozinhas industriais, serviços de catering e restaurantes com elevada produção que necessitam de processar grandes volumes de ingredientes de forma eficiente. Permite picar, triturar e emulsionar com consistência para a confeção de pastas, purés, molhos e recheios.

Lâmina Lisa para Cutter — Principais Vantagens

- Precisão de Corte:** Garante resultados homogêneos para pastas, purés e emulsões, essenciais em preparações de alta qualidade.
- Durabilidade Superior:** Fabricada com materiais resistentes para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais.
- Manutenção Simplificada:** Fácil de instalar e substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento e otimizando a operação da cozinha.
- Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de ingredientes, desde vegetais a carnes e frutos secos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- Otimização da Produção:** Contribui para a eficiência e rapidez no processamento de alimentos em grande escala, aumentando a produtividade da sua cozinha.

Para que tipo de preparações é esta lâmina lisa mais adequada?

É ideal para picar finamente, triturar, emulsionar e misturar ingredientes, resultando em pastas, purés, molhos e recheios com uma textura suave e homogénea.

Como posso verificar a compatibilidade desta lâmina com o meu cutter?

Esta lâmina é especificamente concebida para o cutter vertical R60. Recomenda-se confirmar o modelo exato do seu equipamento antes da aquisição para assegurar a compatibilidade.

Qual a frequência recomendada para a substituição da lâmina em uso profissional?

A frequência depende da intensidade de uso e dos tipos de ingredientes processados. Sinais de desgaste, como cortes menos eficientes ou vibração excessiva, indicam a necessidade de substituição para manter a performance.

Esta lâmina pode ser afiada ou deve ser sempre substituída quando perde o fio?

Embora algumas lâminas possam ser afiadas por profissionais, para garantir a máxima segurança e performance, a substituição por uma lâmina nova é geralmente a opção mais recomendada em cozinhas profissionais.

Quais os cuidados de manutenção essenciais para prolongar a vida útil da lâmina?

Após cada utilização, a lâmina deve ser limpa cuidadosamente para remover resíduos alimentares. Evite o contacto com objetos duros que possam danificar o fio e armazene-a em local seguro.