

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

Faca Dentada Suplementar para Robot de Cozinha com Função Liquidificadora

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00441	Modelo:	39691
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	39691
EAN	3665075035516
Tipo	Liquidificadora

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar para Robot Cook, essencial para liquidificar e obter texturas aveludadas em cremes, molhos e purés profissionais.

Descricao Completa

A faca dentada suplementar para o Robot Cook eleva a capacidade do seu robot de cozinha profissional, permitindo obter texturas aveludadas e homogeneidade perfeita em preparações delicadas. Concebida para otimizar o processo de liquidificação, esta lâmina é essencial para o controlo de qualidade e consistência em qualquer mise en place, garantindo resultados superiores.

Faca dentada Robot Cook — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	39691
Função	Liquidificadora (denteada)
Material	Informação não disponível
Compatibilidade	Robot Cook

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos e pasteleiros que procuram consistência e precisão na elaboração de cremes, molhos finos, purés aveludados e emulsões delicadas para restauração gourmet ou pastelaria de autor. É também uma adição valiosa em cozinhas de catering e hotéis onde a qualidade das texturas nas preparações é fundamental para a experiência do cliente, suportando a criatividade gastronómica no dia a dia da cozinha.

Porquê Escolher Esta Faca Dentada para Robot Cook? — Principais Vantagens

A integração desta faca dentada otimiza o desempenho do seu Robot Cook na criação de texturas perfeitamente lisas e homogêneas, um fator crítico em gastronomia moderna e pastelaria. A sua conceção específica garante uma trituração eficiente, minimizando o tempo de preparação e

elevando a qualidade final das suas criações culinárias, contribuindo para a excelência em cada prato ou sobremesa. Reduz o esforço manual e aumenta a produtividade.

Perguntas Frequentes

Esta faca é compatível com todos os modelos Robot Cook?

Esta faca dentada é especificamente concebida para o Robot Cook, modelo 39691. Para outros modelos ou equipamentos da marca, recomenda-se verificar a compatibilidade no manual do seu equipamento ou contactar o suporte técnico.

Qual a principal vantagem de usar uma faca dentada para liquidificar?

A faca dentada é otimizada para liquidificar ingredientes de forma mais eficiente, desfazendo fibras e criando texturas mais finas e aveludadas. É ideal para molhos, purés e emulsões que exigem um acabamento superior e sem grumos.

Como se instala esta faca no Robot Cook?

A instalação é intuitiva, seguindo os procedimentos habituais para a troca de acessórios no Robot Cook. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do seu equipamento para garantir uma montagem segura e correta, prevenindo acidentes e danos.

Quais os cuidados de limpeza e manutenção desta lâmina?

Para prolongar a vida útil da faca, lave-a imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que a lâmina está completamente seca antes de guardar. Evite produtos abrasivos que possam danificar o fio ou o material.

Esta faca dentada melhora o rendimento do Robot Cook em que tipo de ingredientes?

Esta faca é particularmente eficaz com ingredientes que requerem uma desagregação fina e total, como vegetais cozidos para purés, frutas para coulis, ou bases para molhos e sopas cremosas. A sua capacidade de processamento assegura que mesmo ingredientes com fibras são transformados em texturas suaves.