

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

Faca Dentada Suplementar para Cutter Profissional Blixer 3

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00449	Modelo:	27447
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036452

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27447
EAN	3665075036452
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Aumente a versatilidade do seu cutter profissional Blixer 3 e modelos R 402/R4 com esta faca dentada suplementar, ideal para texturas rústicas e produtos fibrosos.

Descricao Completa

Aumente a versatilidade do seu cutter profissional Blixer 3 e modelos R 402/R4 com esta faca dentada suplementar. Essencial para processar ingredientes fibrosos e obter texturas rústicas, otimizando o `mise en place` e a eficiência da sua cozinha.

faca dentada cutter profissional — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca Dentada Suplementar
Compatibilidade	Cutter Blixer 3, Robot-Coupe R 402 e R4
Modelo do Acessório	27447

Aplicações Profissionais

Esta faca é um complemento valioso para o Chef de restaurante de cozinha tradicional que procura otimizar a confeção de patês e pastas mais consistentes. Também é ideal para o gestor de cantina ou empresa de catering que necessita de processar grandes volumes de vegetais cozidos para purés ricos em fibra, garantindo um resultado homogêneo e rápido para o serviço diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta faca dentada destaca-se pela sua capacidade de triturar e emulsionar com elevada eficácia ingredientes que seriam desafiadores para lâminas lisas. Garante texturas consistentes para patês, pastas e preparações que exigem uma granulação específica, aumentando a gama de produtos que pode oferecer com o seu equipamento existente.

Perguntas Frequentes

Que tipo de texturas consigo obter com esta faca?

Esta faca dentada é ideal para obter texturas rústicas, como patês com pequenos pedaços ou purés mais consistentes, e para triturar ingredientes fibrosos de forma eficiente.

Esta faca dentada é compatível com outros modelos de cutter?

Sim, esta faca foi concebida para ser compatível com o cutter profissional Blixer 3, bem como com os modelos Robot-Coupe R 402 e R4, expandindo a funcionalidade do seu equipamento.

Qual a vantagem de uma faca dentada face a uma lâmina lisa?

A lâmina dentada é superior para lidar com produtos fibrosos e para criar texturas mais grossas e irregulares, enquanto as lâminas lisas são ideais para emulsões finas e purés muito suaves.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta lâmina?

Para garantir a higiene e longevidade, lave a faca imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Seque cuidadosamente e armazene em local seguro.

Esta faca é adequada para ingredientes fibrosos?

Sim, a conceção dentada é particularmente eficaz para processar ingredientes com fibras, como carne, nozes ou alguns vegetais, garantindo uma trituração uniforme e sem esforço.