

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Cutter Blixer 4 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00458	Modelo:	27450
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036490

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27450
EAN	3665075036490
Tipo	Cutter

Descricao Resumida

Faca serrilhada para Blixer 4, otimiza o processamento de ingredientes, ideal para texturas finas em emulsões e patés, aumentando a versatilidade do seu equipamento profissional.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho do seu Blixer 4, esta faca serrilhada é essencial para processar ingredientes com precisão, garantindo texturas homogêneas em emulsões, patés e preparações que exijam um corte fino e consistente. Permite uma confeção eficiente, mesmo nas horas de maior afluência no serviço.

Faca Serrilhada Blixer 4 — Características Técnicas

Modelo	27450
--------	-------

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo em restaurantes de cozinha moderna ou tradicional, a faca serrilhada do Blixer 4 é ideal para preparar molhos finos, pastas de vegetais e bases de sopas com texturas perfeitas. Em cantinas e empresas de catering, facilita a produção em grande volume de purés, cremes e emulsões, garantindo a consistência necessária para servir um elevado número de refeições com qualidade e eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a faca serrilhada para o seu Blixer 4 significa alargar a versatilidade do seu processador de alimentos, permitindo-lhe alcançar texturas específicas que são cruciais para a excelência culinária. Este acessório foi concebido para se integrar perfeitamente, otimizando o seu equipamento existente e melhorando a qualidade final das suas preparações, essencial para a diferenciação no mercado competitivo da restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta faca serrilhada?

Esta faca serrilhada é especificamente concebida para o modelo Blixer 4, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado com o seu processador de alimentos profissional.

Para que tipo de preparações é mais adequada a faca serrilhada?

A faca serrilhada é ideal para processar ingredientes com fibras ou texturas mais firmes, como carnes cozinhadas, frutos secos, ervas ou para a criação de patés e emulsões que exigem uma textura fina e sem grumos.

Como se efetua a manutenção e limpeza deste acessório?

Recomenda-se lavar a faca serrilhada imediatamente após cada utilização, utilizando água morna e detergente neutro. É fundamental secá-la bem para preservar a sua afiação e evitar a corrosão, prolongando a vida útil do acessório.

Existe alguma diferença entre a faca serrilhada e a faca lisa?

Sim, a faca serrilhada é projetada para um corte mais agressivo e eficaz em produtos com maior densidade ou fibras, enquanto a faca lisa é ideal para misturas mais finas, emulsões e para picar ou triturar ingredientes delicados.

É fácil substituir a faca no Blixer 4?

A substituição da faca no Blixer 4 é um processo simples e intuitivo, concebido para ser rápido e seguro. Recomenda-se sempre consultar o manual do equipamento para seguir as instruções específicas de segurança e instalação.