

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 Dentada Suplementar para Blixer 5 Plus

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,0046	Modelo:	27310
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075235039

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27310
EAN	3665075235039

Descricao Resumida

Aumente a versatilidade do seu Blixer 5 Plus. Faca dentada suplementar para texturas rústicas e moagem controlada em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A faca dentada suplementar para o Blixer 5 Plus melhora a versatilidade do seu cutter profissional. Permite obter texturas rústicas e moagens controladas, ideal para patés, molhos ou bases com granularidade específica, elevando a qualidade da sua confeção.

faca dentada Blixer 5 Plus — Características Técnicas

Modelo	27310
--------	-------

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante tradicional que procura texturas mais rústicas em patés de fígado ou bacalhau, esta faca dentada oferece a precisão necessária. É igualmente ideal para cozinhas de snack-bares e pastelarias que confeccionam pastas de grão ou recheios com granulometria específica, garantindo consistência e eficiência no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta lâmina dentada distingue-se pela sua capacidade de processar ingredientes de forma mais grosseira que uma faca lisa, oferecendo maior controlo sobre a textura final. É um componente robusto e fácil de instalar, estendendo a vida útil e a funcionalidade do seu Blixer 5 Plus, eliminando a necessidade de equipamento adicional para preparações específicas.

Perguntas Frequentes

Esta faca dentada é compatível apenas com o Blixer 5 Plus?

Sim, esta faca dentada foi especificamente concebida e otimizada para encaixar e funcionar perfeitamente com o modelo Blixer 5 Plus, garantindo o máximo desempenho e segurança.

?

Como devo limpar a faca dentada para garantir a sua durabilidade?

Após cada utilização, desmonte a lâmina e lave-a imediatamente com água morna e detergente neutro. Utilize uma escova para remover resíduos alimentares das ranhuras e seque-a completamente para evitar a corrosão e manter o fio de corte.

Para que tipo de preparações é mais indicada a faca dentada?

Esta faca é ideal para preparações que requerem texturas rústicas ou moagens mais grossas, como patés caseiros, molhos mais encorpados, pastas de grão ou especiarias moídas para marinadas, oferecendo um controlo preciso sobre a granulometria.

Qual a diferença entre uma faca dentada e uma faca lisa?

A faca dentada é concebida para cortar e triturar ingredientes, criando texturas mais rústicas e mantendo alguma granularidade. A faca lisa, por outro lado, é utilizada para emulsões finas, purés e misturas muito homogéneas, resultando numa consistência mais suave.

Com que frequência devo substituir a faca dentada?

A durabilidade da faca dentada depende da intensidade de uso e dos tipos de ingredientes processados. Recomenda-se uma inspeção regular do fio de corte para detetar sinais de desgaste ou danos. Uma lâmina afiada é crucial para a eficiência e segurança.