

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Blixer 5 Plus Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00461	Modelo:	27311
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075235046

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27311
EAN	3665075235046

Descricao Resumida

Lâmina serrilhada de alta precisão para Blixer 5 Plus, ideal para triturações finas e homogêneas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada foi concebida para otimizar o desempenho do seu Blixer 5 Plus, garantindo trituração e emulsificação de ingredientes com uma finura e homogeneidade excepcionais. Essencial para produções intensivas, permite criar texturas perfeitamente lisas para purés, molhos ou patés em qualquer cozinha profissional.

Faca serrilhada Blixer 5 Plus — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	27311

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef executivo ou proprietário de restaurante que procura maximizar a eficiência na preparação de bases para ementas diversificadas, desde cremes e sopas a patés e molhos finos. Perfeita para estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias que produzem recheios ou até cantinas empresariais que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e uniforme.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta faca serrilhada garante a compatibilidade perfeita com o Blixer 5 Plus, assegurando a precisão necessária para texturas delicadas, algo crucial na confeção de pratos de alta qualidade. A sua capacidade de trituração aprimorada otimiza o tempo de "mise en place", permitindo uma maior fluidez no rush do serviço e uma consistente apresentação dos pratos.

Perguntas Frequentes

Qual a função principal da faca serrilhada para o Blixer 5 Plus?

A faca serrilhada é ideal para processar alimentos com fibras ou para obter texturas extremamente finas e homogêneas, como em patés, purés ou molhos, no seu Blixer 5 Plus.

Este acessório é compatível com outros modelos de Blixer?

Esta faca foi especificamente concebida para o modelo Blixer 5 Plus (Modelo 27311). Não podemos garantir a compatibilidade com outros modelos sem verificação prévia.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza da lâmina serrilhada?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água morna e detergente neutro. Certifique-se de secar bem a lâmina para prolongar a sua vida útil e manter a higiene.

Quais os benefícios de usar uma faca serrilhada em vez de uma lisa?

A lâmina serrilhada é superior para cortar e triturar ingredientes mais duros ou fibrosos, garantindo um processamento mais eficiente e resultados mais homogêneos, prevenindo o "entalamento" do produto.

A que tipo de preparações se destina esta faca?

Esta faca é ideal para a confeção de patés de carne ou vegetais, purés de legumes com texturas delicadas, molhos espessos e bases para sopas cremosas, em grandes volumes.