

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



Faca Serrilhada para Processador Blixer 6

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00464	Modelo:	27314
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075235077

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27314
EAN	3665075235077
Tipo	Processador

Descricao Resumida

Faca serrilhada de alta performance, projetada para o processador Blixer 6, ideal para triturar, picar e emulsionar uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório essencial para o processador Blixer 6, concebida para triturar, picar e emulsionar ingredientes com texturas variadas, garantindo resultados homogêneos e consistentes em preparações de cozinha profissional.

faca serrilhada Blixer 6 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Acessório	Faca serrilhada
Modelo do Acessório	27314
Compatibilidade	Blixer 6

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é indispensável em cozinhas profissionais que utilizam o Blixer 6 para uma vasta gama de preparações. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas hospitalares e escolares, pastelarias com confeitaria, e empresas de catering que necessitam de processar alimentos de forma rápida e eficiente. Perfeita para a criação de purês, molhos, patês, pastas, e para picar carnes ou vegetais com texturas mais fibrosas, garantindo sempre um acabamento fino e homogêneo.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Processamento:** Permite triturar e emulsionar uma ampla variedade de ingredientes, desde os mais tenros aos mais fibrosos.
- **Textura Homogênea:** O design serrilhado assegura uma picagem e mistura eficaz, resultando em preparações com texturas uniformes e sem grumos.
- **Durabilidade:** Fabricada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.
- **Manutenção Simplificada:** Fácil de instalar e remover, facilitando a limpeza e a substituição quando necessário.

- **Otimização da Produção:** Contribui para a eficiência na área de preparação, acelerando o processo de confeção de diversos pratos.

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

A faca serrilhada é ideal para triturar e emulsionar ingredientes com texturas variadas, como carnes, vegetais fibrosos, frutos secos, e para a confeção de purés, patés, molhos e pastas finas.

Como posso verificar a compatibilidade com o meu equipamento?

Esta faca serrilhada é especificamente concebida para o modelo Blixer 6. Recomenda-se verificar o modelo exato do seu processador para garantir a compatibilidade.

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

A faca serrilhada é mais eficaz para cortar e triturar ingredientes com fibras ou texturas mais duras, enquanto a faca lisa é geralmente utilizada para picar e misturar ingredientes mais macios ou para obter texturas mais finas e líquidas.

A faca serrilhada é fácil de limpar e manter?

Sim, a faca é projetada para ser facilmente removível do Blixer 6, permitindo uma limpeza rápida e higiénica. Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização.

Este acessório melhora a eficiência do processador?

Sim, ao utilizar a faca serrilhada adequada para o tipo de ingrediente, otimiza-se o desempenho do Blixer 6, reduzindo o tempo de processamento e garantindo a qualidade final do produto.