

# 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

## Faca Dentada Suplementar para Blixer 8 - Preparação Dinâmica

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | RC10,00468  | Modelo: | 27377         |
| Marca: | Robot Coupe | EAN:    | 3665075034663 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Robot Coupe   |
| Modelo | 27377         |
| EAN    | 3665075034663 |

### Descricao Resumida

Faca dentada suplementar para Blixer 8, essencial para a preparação de texturas finas e homogêneas em cozinhas profissionais. Garante eficiência e durabilidade.

### Descricao Completa

Esta faca dentada suplementar foi concebida para otimizar o desempenho de equipamentos Blixer 8, permitindo a preparação eficiente de texturas finas e homogêneas em cozinhas profissionais. É um componente essencial para garantir a qualidade dos seus preparados.

### Faca Dentada Blixer 8 — Características Técnicas

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| Tipo de Acessório    | Faca Dentada Suplementar |
| Modelo Compatível    | Blixer 8                 |
| Referência do Modelo | 27377                    |

### Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é ideal para estabelecimentos que exigem alta performance na preparação de alimentos, como cantinas escolares e hospitalares, restaurantes de grande volume, pastelarias com confecção própria, e serviços de catering. É indispensável para a criação de purés, emulsões, molhos e preparações com texturas muito finas e homogêneas, essenciais em dietas especiais ou cozinha de autor.

### Faca Dentada Blixer 8 — Principais Vantagens

- Permite obter texturas extremamente finas e homogêneas, cruciais para a qualidade final dos pratos.
- Fabricada com materiais robustos para assegurar durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de instalar e substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Otimiza a eficiência do Blixer 8, garantindo um processamento rápido e consistente dos ingredientes.
- Contribui para a segurança alimentar, facilitando a limpeza e manutenção higiênica do acessório.

Esta faca dentada é compatível com outros modelos de Blixer?

Esta faca dentada suplementar é especificamente concebida para o modelo Blixer 8 (referência 27377), garantindo um encaixe perfeito e um desempenho otimizado. Não é recomendada para outros modelos.

#### **Qual o material de fabrico da faca?**

A faca é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

#### **Como se realiza a manutenção e limpeza desta faca?**

A limpeza deve ser feita após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro. É importante secar bem a faca para evitar a acumulação de resíduos e prolongar a sua vida útil. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

#### **Quando devo substituir a faca dentada?**

A substituição é recomendada quando a faca apresentar sinais de desgaste, como lâminas rombas ou danificadas, que comprometam a eficiência do corte e a qualidade da textura dos alimentos. Uma faca afiada é crucial para o bom funcionamento do Blixer.

#### **A instalação da faca é complexa?**

A instalação da faca dentada no Blixer 8 é um processo simples e intuitivo, que pode ser realizado pelo próprio utilizador seguindo as instruções do manual do equipamento. Não são necessárias ferramentas especiais.