

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Blixer 8 — Acessório de Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00469	Modelo:	59282
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	59282
EAN	3665075035073

Descricao Resumida

Faca serrilhada para Blixer 8, ideal para processar ingredientes com texturas variadas em cozinhas profissionais. Garante cortes precisos e misturas homogêneas.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório essencial para o Blixer 8, concebida para processar ingredientes com texturas variadas, garantindo cortes precisos e eficientes em preparações de cozinha profissional.

faca serrilhada — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca serrilhada
Compatibilidade	Blixer 8
Função	Corte e mistura de ingredientes com fibras ou texturas variadas

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é ideal para cozinhas profissionais que utilizam o Blixer 8, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. Permite processar carnes, vegetais fibrosos, frutos secos e outros ingredientes para purés, patês, molhos e bases de sopa, otimizando a preparação em hamburgarias, snack-bars e hotéis.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

A lâmina serrilhada oferece maior versatilidade no processamento de alimentos, lidando eficazmente com ingredientes que exigem um corte mais robusto ou que tendem a escorregar em lâminas lisas. Garante uma mistura homogênea e uma textura final consistente, essencial para a qualidade dos pratos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta assegura durabilidade e desempenho contínuo.

Qual a função principal desta faca serrilhada?

Esta faca serrilhada foi concebida para cortar e misturar ingredientes com texturas diversas, como carnes, vegetais fibrosos ou frutos secos, garantindo um processamento eficiente e homogêneo.

Com que equipamento é compatível esta faca?

Esta faca serrilhada é especificamente compatível com o equipamento Blixer 8, otimizando o seu desempenho em tarefas de preparação.

Que tipo de ingredientes posso processar com esta faca?

É ideal para ingredientes que exigem um corte mais robusto ou que tendem a escorregar, como carnes cruas ou cozinhadas, vegetais com fibras, frutos secos, e para a criação de purés e patés.

Como se instala esta faca no Blixer 8?

A instalação da faca serrilhada no Blixer 8 é um processo simples de encaixe, seguindo as instruções do manual do equipamento para garantir a segurança e o correto funcionamento.

Qual a vantagem de uma faca serrilhada face a uma lisa?

A faca serrilhada oferece maior capacidade de "agarrar" e cortar ingredientes mais duros ou fibrosos, resultando numa trituração mais eficaz e numa mistura mais consistente, especialmente para texturas mais complexas.