

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 Processador de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00473	Modelo:	27378
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034670

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	27378
EAN	3665075034670
Tipo	Processador

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar para processadores de alimentos, ideal para cortar e triturar ingredientes com texturas variadas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca dentada suplementar foi concebida para otimizar o processamento de alimentos em equipamentos de cozinha profissional, garantindo cortes precisos e consistentes para diversas texturas.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Dentada Suplementar
----------------	---------------------

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que necessitam de processar ingredientes com texturas variadas. Ideal para picar frutos secos, triturar pão para pão ralado, cortar vegetais fibrosos ou preparar purés e patés com consistência específica.

Faca Dentada — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Corte:** Permite processar uma vasta gama de alimentos, desde os mais tenros aos mais duros e fibrosos.
- **Eficiência Otimizada:** Garante um corte rápido e uniforme, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produtividade.
- **Durabilidade Profissional:** Fabricada com materiais resistentes para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Manutenção da Textura:** Ajuda a preservar a textura desejada dos ingredientes, essencial para a qualidade final dos pratos.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta faca dentada?

Esta faca é ideal para ingredientes com texturas mais complexas, como frutos secos, pão, vegetais fibrosos e para a preparação de purés ou patés que requerem uma consistência específica.

?

Como se instala esta faca no equipamento?

A instalação desta faca suplementar segue geralmente o procedimento padrão de substituição de lâminas do seu processador de alimentos. Recomenda-se consultar o manual de instruções do seu equipamento para passos detalhados e segurança.

Qual a manutenção recomendada para a faca?

Após cada utilização, a faca deve ser cuidadosamente lavada e seca para evitar a corrosão e acumulação de resíduos. Armazene-a num local seguro para proteger o fio de corte e prolongar a sua vida útil.

É compatível com todos os processadores de alimentos?

Não, a compatibilidade depende do modelo específico do seu processador de alimentos. É crucial verificar as especificações do seu equipamento para garantir que esta faca dentada é o acessório correto.

Com que frequência deve ser substituída a faca?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos processados. Sinais de desgaste, como dificuldade em cortar ou resultados inconsistentes, indicam que a substituição pode ser necessária para manter a eficiência.