

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 rapido
ao produto



Faca Serrilhada para Blixer 10 — Acessório de Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00474	Modelo:	59282
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	59282
EAN	3665075035073

Descricao Resumida

Faca serrilhada para Blixer 10, ideal para processar ingredientes fibrosos ou para obter texturas mais grosseiras em cozinhas profissionais. Acessório essencial para versatilidade.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório essencial para o equipamento Blixer 10, concebida para processar ingredientes com texturas mais fibrosas ou para obter resultados de corte mais grosseiros em preparações diversas. Garante a continuidade da operação e a versatilidade do seu equipamento de preparação dinâmica.

faca serrilhada cutter — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca Serrilhada
Modelo	59282

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas profissionais que utilizam o Blixer 10 para uma vasta gama de preparações. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em estabelecimentos de catering e hotéis que necessitam de processar carnes, vegetais fibrosos ou para amassar massas mais densas. Permite a criação de patés rústicos, picados grosseiros ou a trituração de produtos com casca, expandindo as capacidades do seu equipamento.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Preparação:** Permite processar uma maior variedade de ingredientes, desde carnes a vegetais e massas.
- **Resultados Consistentes:** Garante cortes e texturas uniformes, essenciais para a qualidade final dos seus pratos.
- **Durabilidade:** Fabricada para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Manutenção da Eficiência:** A substituição de acessórios desgastados assegura o desempenho ótimo do seu Blixer 10.
- **Otimização do Fluxo de Trabalho:** Reduz o tempo de preparação e aumenta a produtividade na sua área de preparação.