

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 Blixer 15 e Blixer 20

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00478	Modelo:	57102
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075034816

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57102
EAN	3665075034816

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar essencial para processadores Blixer 15 e 20, otimizando a trituração e mistura de ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca dentada suplementar foi concebida para otimizar o desempenho dos processadores de alimentos Blixer 15 e 20, garantindo uma trituração e mistura eficazes de ingredientes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca dentada
Compatibilidade	Blixer 15, Blixer 20
Modelo (referência interna)	57102

Aplicações Profissionais

Esta faca dentada é indispensável em estabelecimentos que requerem processamento fino e homogêneo de alimentos. É ideal para cantinas hospitalares e lares, onde a preparação de dietas e alimentos texturizados é crucial. Também é amplamente utilizada em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias para recheios e cremes, e serviços de catering que necessitam de purés, mousses e emulsões de alta qualidade.

Faca Dentada Blixer — Principais Vantagens

- Garante texturas finas e homogêneas para purés, mousses e emulsões.
- Contribui para a manutenção do desempenho original dos processadores Blixer 15 e 20.
- Fabricada com materiais resistentes para uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- Substituição simples e rápida, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Essencial para a segurança alimentar e a qualidade consistente dos pratos.

Qual a compatibilidade desta faca dentada?

Esta faca dentada é especificamente concebida para ser utilizada com os processadores de alimentos Blixer 15 e Blixer 20.

Quando devo substituir a faca dentada do meu Blixer?

A substituição deve ser considerada quando notar uma diminuição na eficiência de corte, texturas inconsistentes nos alimentos processados ou sinais visíveis de desgaste ou danos na lâmina.

Como se instala esta faca dentada?

A instalação é geralmente simples e segue as instruções do manual do seu Blixer. Recomenda-se sempre desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer intervenção e usar luvas de proteção.

Esta faca é fácil de limpar?

Sim, a faca é projetada para uma limpeza fácil e higiênica. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar loiça profissional, seguindo as recomendações do fabricante.

Quais os benefícios de usar uma faca dentada original?

Utilizar uma faca dentada original garante a compatibilidade perfeita, a segurança operacional e a manutenção da performance e durabilidade do seu equipamento Blixer, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade.