

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Serrilhada para Processadores Blixer 15 e Blixer 20

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00479	Modelo:	59359
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075035080

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	59359
EAN	3665075035080
Tipo	Processador

Descricao Resumida

Faca serrilhada de alta performance, projetada para os processadores Blixer 15 e Blixer 20, ideal para texturas finas e homogêneas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca serrilhada é um acessório técnico fundamental para otimizar o desempenho dos processadores Blixer 15 e Blixer 20, permitindo a trituração fina e homogênea de uma vasta gama de ingredientes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Modelo Compatível	Blixer 15, Blixer 20
Referência do Acessório	59359

Aplicações Profissionais

Esta faca serrilhada é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize os processadores Blixer 15 ou 20. É ideal para a preparação de purés finos, patés, molhos emulsionados, alimentos para dietas especiais em cantinas hospitalares ou escolares, e para a trituração de ingredientes que exigem uma textura homogênea e sem grumos. Essencial em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria e unidades de catering.

Faca Serrilhada — Principais Vantagens

- Versatilidade:** Permite processar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, com resultados consistentes.
- Textura Fina:** Garante purés e patés com uma textura extremamente fina e homogênea, crucial para a qualidade final dos pratos.
- Durabilidade:** Fabricada com materiais robustos para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Eficiência:** O design serrilhado otimiza o corte e a trituração, reduzindo o tempo de preparação.
- Manutenção Simples:** Fácil de instalar e remover para limpeza, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.

Para que modelos de processadores é compatível esta faca serrilhada?

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

Qual a principal vantagem de uma lâmina serrilhada?

A lâmina serrilhada é ideal para obter texturas muito finas e homogêneas, especialmente em preparações como purés, patés e molhos, onde a consistência é crucial.

É fácil instalar e remover esta faca para limpeza?

Sim, o design da faca permite uma instalação e remoção simples e rápida, facilitando as operações de limpeza e manutenção diárias do equipamento.

Este acessório é adequado para triturar alimentos para dietas especiais?

Sim, a capacidade de produzir texturas muito finas e homogêneas torna esta faca ideal para preparar alimentos para dietas especiais, como em cantinas hospitalares ou lares.

Qual o material de fabrico da faca serrilhada?

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