

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 Dentada Suplementar para Blixer 23

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00485	Modelo:	57071
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031921

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57071
EAN	3665075031921
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar em aço inoxidável, essencial para o processamento de alimentos no Blixer 23, garantindo versatilidade e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca dentada suplementar é um acessório essencial para o Blixer 23, otimizando a capacidade de processamento de alimentos e garantindo resultados consistentes em cozinhas profissionais.

Faca Dentada Suplementar Blixer 23 — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca dentada suplementar
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Blixer 23

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e unidades de catering que necessitam de processar ingredientes para purés, patês, moer carne ou picar ervas e especiarias com texturas mais rústicas. A sua aplicação estende-se a qualquer cozinha profissional que utilize um Blixer 23 para preparações dinâmicas.

Faca Dentada — Principais Vantagens

- Versatilidade Aumentada:** Permite processar uma gama mais vasta de alimentos, desde texturas finas a mais rústicas.
- Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil.
- Manutenção da Performance:** A substituição de facas desgastadas assegura que o equipamento mantém a sua eficiência e qualidade de corte.
- Resultados Consistentes:** Contribui para a obtenção de preparações homogêneas e de alta qualidade.

Para que modelo de equipamento é esta faca dentada?

Esta faca dentada é especificamente concebida para ser utilizada com o Blixer 23, garantindo compatibilidade e desempenho ótimos.

Qual o material de fabrico desta faca?

A faca é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere grande resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Que tipo de preparações são ideais para uma faca dentada?

Uma faca dentada é ideal para processar ingredientes que requerem uma textura mais rústica, como moer carne, picar ervas fibrosas, ou preparar purés e patés com alguma granulosidade, oferecendo maior versatilidade que uma faca lisa.

É fácil substituir a faca no Blixer 23?

Sim, a substituição da faca no Blixer 23 é um processo simples e intuitivo, permitindo uma troca rápida para diferentes tipos de preparação ou para manutenção.

Porquê investir numa faca suplementar?

Investir numa faca suplementar garante que o seu equipamento está sempre operacional, mesmo que uma faca precise de ser afiada ou substituída, e permite alternar entre diferentes tipos de corte para otimizar as suas preparações.