

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



Hotelequip.pt

Faca Dentada Suplementar para Blixer 30 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00487	Modelo:	57076
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075031501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	57076
EAN	3665075031501
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca dentada suplementar em aço inoxidável de alta durabilidade, projetada para o Blixer 30. Garante cortes precisos e homogêneos em preparações de cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta faca dentada suplementar em aço inoxidável foi concebida para otimizar o desempenho do seu Blixer 30, garantindo cortes precisos e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Faca dentada suplementar
Compatibilidade	Blixer 30
Material	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de alta gastronomia, cantinas hospitalares, pastelarias com confeitaria e unidades de catering que necessitem de processar ingredientes de forma homogênea e com texturas específicas. Essencial para a preparação de molhos, patês, purês e emulsões em grandes volumes.

Faca Dentada para Blixer — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta faca garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua concepção dentada permite um corte mais eficaz e homogêneo, ideal para texturas específicas. A substituição simples assegura a manutenção contínua da eficiência do seu equipamento de preparação dinâmica.

Esta faca é compatível com outros modelos de Blixer?

Esta faca dentada suplementar foi especificamente concebida para o modelo Blixer 30, garantindo um encaixe e desempenho perfeitos.

?

Qual o material da faca e a sua durabilidade?

A faca é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere uma excelente resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada, mesmo em condições de uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais indicada a faca dentada?

É ideal para preparações que exigem texturas finas e homogêneas, como molhos, patés, purés, emulsões e outras pastas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A substituição da faca é um processo complexo?

Não, a faca dentada foi desenhada para uma substituição fácil e rápida, permitindo que a manutenção do seu Blixer 30 seja feita de forma eficiente e sem interrupções prolongadas.

Qual a vantagem de uma faca dentada em relação a uma lisa?

A faca dentada é superior para processar ingredientes com fibras ou para obter texturas mais finas e homogêneas, como em purés ou emulsões, ao contrário da faca lisa que é mais adequada para cortes mais grosseiros ou misturas.