

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 rápido
ao produto

Lâmina Adicional para Blixer 30 - Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00488	Modelo:	118241S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118241S
EAN	3665075036148

Descricao Resumida

Lâmina adicional para o Blixer 30, essencial para manter a eficiência e a qualidade de corte em cozinhas profissionais. Garante preparações homogêneas e finas.

Descricao Completa

Esta lâmina adicional foi concebida para o equipamento Blixer 30, otimizando a sua capacidade de processamento em cozinhas profissionais. Garante um corte preciso e homogêneo para diversas preparações, mantendo a eficiência do seu equipamento.

lâmina adicional Blixer 30 — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Lâmina adicional
Compatibilidade	Blixer 30

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas hospitalares, pastelarias e estabelecimentos de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos. Essencial para a confeção de purés finos, molhos emulsionados e preparações delicadas em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e até em snack-bares com oferta de refeições.

Lâmina Adicional — Principais Vantagens

Assegura a continuidade da produção em caso de desgaste da lâmina original. Permite manter a eficiência e a qualidade de corte do seu Blixer 30, garantindo preparações homogêneas e consistentes. Um investimento crucial para a longevidade e desempenho do seu equipamento de preparação dinâmica.

Qual a função desta lâmina adicional?

Esta lâmina serve como peça de substituição ou como um acessório extra para o seu Blixer 30, garantindo que o equipamento mantém a sua capacidade de corte e processamento de alimentos com a máxima eficiência.

?

Para que modelo de equipamento é compatível esta lâmina?

Esta lâmina adicional é especificamente concebida para ser utilizada com o equipamento Blixer 30, assegurando um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Como sei quando devo substituir a lâmina do meu Blixer 30?

Deve considerar a substituição da lâmina quando notar uma diminuição na eficiência de corte, alimentos menos homogêneos, ou sinais visíveis de desgaste, como pontas rombas ou lascadas.

A substituição da lâmina é um processo complexo?

A substituição da lâmina no Blixer 30 é geralmente um processo simples, mas recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do equipamento para garantir que é feita de forma segura e correta.

Esta lâmina melhora o desempenho do meu Blixer 30?

Sim, ao substituir uma lâmina gasta por uma nova, garante que o seu Blixer 30 opera com a máxima eficiência, resultando em preparações mais rápidas e com melhor qualidade e consistência.