

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 45 - Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00492	Modelo:	118243S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036179

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118243S
EAN	3665075036179

Descricao Resumida

Lâmina adicional para o equipamento Blixer 45, essencial para manter a eficiência e a continuidade das operações de preparação dinâmica em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta lâmina adicional foi concebida para otimizar a funcionalidade do seu equipamento de preparação dinâmica Blixer 45, garantindo a continuidade e eficiência nas operações de trituração e emulsão em cozinhas profissionais.

Lâmina Adicional Blixer 45 — Lâmina Blixer 45 profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Acessório	Lâmina adicional
Modelo de Equipamento Compatível	Blixer 45
Referência Interna do Modelo	118243

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas de restaurantes de alta produção, cantinas hospitalares e escolares, catering de eventos, e unidades de hotelaria que requerem processamento rápido e eficiente de grandes volumes de alimentos, como purés, molhos e emulsões.

Lâmina Adicional para Blixer 45 — Principais Vantagens

- Assegura a continuidade das operações em caso de desgaste ou dano da lâmina original.
- Permite a preparação de diferentes tipos de alimentos sem necessidade de limpeza imediata entre utilizações.
- Mantém a eficiência de corte e trituração, crucial para a qualidade final dos produtos.
- Reduz o tempo de inatividade do equipamento, maximizando a produtividade da cozinha.

Para que modelo de equipamento é esta lâmina?

Esta lâmina é especificamente concebida para o equipamento de preparação dinâmica Blixer 45.

Qual a vantagem de ter uma lâmina adicional?

Uma lâmina adicional garante a continuidade das operações, permitindo a substituição rápida em caso de desgaste ou para processar diferentes ingredientes sem interrupção.

Como devo realizar a manutenção desta lâmina?

A lâmina deve ser limpa após cada utilização e inspecionada regularmente quanto a sinais de desgaste. A afiação profissional pode prolongar a sua vida útil.

Quando devo considerar a substituição da lâmina?

A substituição é recomendada quando a lâmina apresenta sinais de desgaste acentuado, como perda de fio ou danos, que comprometam a eficiência de corte e a qualidade do produto final.

Esta lâmina é fácil de instalar no Blixer 45?

Sim, a lâmina foi desenhada para uma instalação e remoção intuitiva no Blixer 45, facilitando a manutenção e a troca por parte do utilizador profissional.