

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 60 – Peça de Reposição Essencial

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00494	Modelo:	118245S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118245S
EAN	3665075036209

Descricao Resumida

Lâmina adicional para Blixer 60, essencial para manter a eficiência de corte e emulsificação em cozinhas profissionais. Garante a continuidade da produção.

Descricao Completa

Esta lâmina adicional foi concebida para o Blixer 60, garantindo a manutenção da performance de corte e emulsificação em ambientes de cozinha profissional. Essencial para substituir peças desgastadas e assegurar a continuidade do trabalho sem interrupções.

lâmina adicional cutter — lâmina adicional — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Lâmina Adicional
Compatibilidade	Blixer 60

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize o Blixer 60 para preparação de purés, molhos, patés, ou para triturar e picar ingredientes diversos. É ideal para restaurantes de alta gastronomia, cantinas hospitalares, cozinhas de catering, pastelarias com confeitaria e unidades de produção alimentar que necessitam de consistência e eficiência na preparação dinâmica de alimentos.

Lâmina Adicional Blixer 60 — Principais Vantagens

- Assegura a máxima eficiência de corte e emulsificação do seu Blixer 60.
- Permite a substituição rápida de lâminas desgastadas, minimizando o tempo de inatividade.
- Contribui para a segurança alimentar, garantindo um processamento higiénico.
- Prolonga a vida útil do equipamento principal ao manter a sua funcionalidade ótima.
- Garante a consistência na textura e qualidade dos alimentos processados.

Com que frequência devo substituir a lâmina do meu Blixer 60?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e dos tipos de alimentos processados. Recomenda-se a inspeção regular da lâmina para verificar sinais de desgaste, como perda de fio ou danos, e substituí-la conforme necessário para manter a eficiência.



Esta lâmina é compatível com outros modelos de Blixer?

Não, esta lâmina adicional é especificamente concebida para o modelo Blixer 60. A utilização em outros modelos pode comprometer o desempenho e a segurança do equipamento.

Como posso garantir a durabilidade da lâmina?

Para prolongar a vida útil da lâmina, é crucial seguir as instruções de limpeza e manutenção do fabricante. Evite processar alimentos excessivamente duros ou com ossos, e limpe a lâmina imediatamente após cada utilização para evitar a acumulação de resíduos.

É fácil instalar esta lâmina no Blixer 60?

Sim, a substituição da lâmina no Blixer 60 é um processo simples e intuitivo, concebido para ser realizado pelo utilizador. Recomenda-se sempre consultar o manual do equipamento para instruções detalhadas e precauções de segurança.

Qual a importância de ter uma lâmina adicional em stock?

Ter uma lâmina adicional em stock é crucial para evitar paragens inesperadas na produção. Permite a substituição imediata em caso de desgaste ou dano, garantindo a continuidade das operações na sua cozinha profissional sem comprometer a qualidade ou os prazos.