

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Lâmina Antiaderente HENDI Ø220mm para Fatiar Queijo

Informacoes do Produto

SKU:	HE975732	Modelo:	HE975732
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975732

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975732

EAN	8711369975732
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Lâmina de 220mm com revestimento antiaderente para fatiar queijo, compatível com modelos Hendi 210048 e 970294. Garante cortes precisos e sem aderência, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A superfície de corte de 220mm, com o seu revestimento antiaderente de alta performance, é um componente vital para o fatiamento de queijos. Garante um deslizamento suave e cortes uniformes, otimizando a mise en place em ambientes de produção intensiva.

lâmina antiaderente queijo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	220 mm
Peso Líquido	0,78 Kg
Revestimento	Antiaderente
Compatibilidade	Modelos 210048 & 970294

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a apresentação e a consistência no corte de queijos para entradas ou pratos principais. Essencial para charcutarias e delicatessens que necessitam de fatiar queijos variados com precisão e rapidez, mantendo a integridade do produto. Também ideal para hotéis e serviços de catering que preparam buffets ou tábuas de queijos, onde a eficiência e a qualidade são primordiais.

Corte de Queijo — Principais Vantagens

A principal vantagem desta lâmina reside na sua capacidade de proporcionar um corte superior de queijos, mesmo os mais macios ou pegajosos, sem que estes adiram à superfície. O revestimento antiaderente prolonga a vida útil do equipamento, minimiza o desperdício de produto e simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção das normas HACCP.

Como devo limpar e manter esta lâmina antiaderente?

Para preservar o revestimento antiaderente, a lâmina deve ser limpa imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície.

Esta lâmina é compatível com qualquer máquina de fatiar?

Não, esta lâmina foi especificamente concebida para ser compatível com os modelos de fatiadores 210048 e 970294. É crucial verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da aquisição para garantir o encaixe e funcionamento corretos.

Qual o benefício do revestimento antiaderente no fatiamento de queijos?

O revestimento antiaderente permite que o queijo deslize facilmente pela lâmina, evitando que se agarre e se desfaça. Isto resulta em fatias mais uniformes e com melhor apresentação, além de reduzir o esforço do operador e o desperdício de produto.

Esta lâmina pode ser utilizada para fatiar outros alimentos além de queijo?

Embora seja otimizada para queijo, devido ao seu revestimento antiaderente e diâmetro, a lâmina pode ser adequada para fatiar outros alimentos macios que tendem a aderir a superfícies. Contudo, o seu desempenho ideal é garantido com queijos.

A substituição da lâmina é um processo complexo?

A substituição de lâminas em equipamentos profissionais deve ser sempre realizada seguindo as instruções do fabricante do fatiador e, idealmente, por pessoal qualificado. Garante a segurança do operador e a correta calibração do equipamento.