

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 para Fatiador HENDI Ø195mm - Corte Queijo

Informacoes do Produto

SKU:	HE975800	Modelo:	HE975800
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975800

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975800

EAN	8711369975800
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Lâmina de substituição HENDI com 195mm de diâmetro e revestimento antiaderente, ideal para fatiar queijo e outros alimentos pegajosos com precisão e sem esforço.

Descricao Completa

Uma superfície de corte com tratamento antiaderente é crucial para otimizar o processo de fatiar ingredientes delicados e pegajosos. Esta lâmina de substituição de 195mm assegura um corte limpo e contínuo, minimizando o atrito e o desperdício na sua área de preparação.

lâmina queijo — lâmina antiaderente — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura eficiência na mise en place de queijos e charcutaria, esta lâmina garante fatias perfeitas sem aderência. O Gestor de snack-bar ou hamburgaria beneficia de um fluxo de trabalho ininterrupto ao preparar sanduíches e pratos com ingredientes que tendem a colar-se, otimizando a produção intensiva. Em pastelarias e pizzarias, a precisão no corte de ingredientes para coberturas e recheios é assegurada, mantendo a qualidade e apresentação.

Corte Antiaderente — Principais Vantagens

A principal distinção desta peça reside no seu revestimento especializado, que previne a aderência de alimentos como queijo ou carnes curadas, um problema comum com lâminas convencionais. Isto resulta numa maior produtividade, menos esforço para o operador e uma redução significativa do desperdício de produto, prolongando também a vida útil do equipamento ao diminuir a sobrecarga. A manutenção é simplificada, pois os resíduos não se acumulam facilmente na superfície.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	195 mm
Peso Líquido	0,57 Kg

Revestimento	Antiaderente
Marca	HENDI

Como devo limpar e manter esta lâmina antiaderente para garantir a sua durabilidade?

Para preservar o revestimento antiaderente, recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite esfregar com utensílios metálicos ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície.

Esta lâmina é compatível com qualquer fatiador de 195mm?

Embora o diâmetro seja de 195mm, a compatibilidade exata depende do modelo específico do seu fatiador. É crucial verificar as especificações do seu equipamento e comparar com o número de referência 210031 para assegurar um encaixe perfeito e seguro.

Qual a principal vantagem de uma lâmina antiaderente em comparação com uma lâmina standard?

A principal vantagem é a redução drástica da aderência de alimentos como queijo ou carnes curadas, que são difíceis de fatiar com lâminas comuns. Isso resulta em fatias mais uniformes, menos desperdício de produto e um processo de corte mais rápido e eficiente.

Esta lâmina mantém o fio por mais tempo devido ao revestimento?

O revestimento antiaderente não afeta diretamente a durabilidade do fio de corte, que é determinado pelo material da lâmina. No entanto, ao reduzir o atrito e a acumulação de resíduos, a lâmina pode parecer manter o seu desempenho de corte por mais tempo entre afiamentos.

É fácil substituir a lâmina no meu fatiador?

A substituição da lâmina deve ser feita com extrema cautela e seguindo sempre as instruções do manual do seu fatiador. Recomenda-se o uso de luvas de proteção e, se necessário, a assistência de um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento. ?