

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



Hotelequip.pt

Afiador de Facas Profissional com Proteção de Dedos, 140 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE820605	Modelo:	HE820605
Marca:	HENDI	EAN:	8711369820605

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE820605
EAN	8711369820605
Cor	Branco

Descricao Resumida

Afiador de facas compacto com lâminas de carboneto reversíveis para um fio de corte duradouro. Inclui proteção de dedos para segurança na utilização profissional.

Descricao Completa

Este afiador de facas compacto foi concebido para manter o fio de corte em lâminas profissionais, incorporando proteção para os dedos e lâminas de carboneto reversíveis para uma afiação eficaz e segura.

afiador de facas manual — afiador de facas profissional — Características Técnicas

Cor	Branco
Dimensões (C x L x A)	140 x 15 x 65 mm
Peso Líquido	0,04 kg
Material das Lâminas	Carboneto Reversível
Característica de Segurança	Proteção para os dedos

Aplicações Profissionais

Este afiador é ideal para manter o desempenho de corte em ambientes de cozinha profissional onde a agilidade e a segurança são cruciais. É particularmente útil em snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de afiar facas de forma rápida e eficiente durante o serviço ou na preparação diária. A sua dimensão compacta torna-o fácil de armazenar e manusear em espaços mais reduzidos.

Afiador de Facas — Principais Vantagens

- **Segurança Reforçada:** A proteção para os dedos minimiza o risco de acidentes durante a afiação, garantindo uma operação mais segura para o utilizador.
- **Durabilidade e Economia:** As lâminas de carboneto reversíveis prolongam a vida útil do afiador, permitindo utilizar ambos os lados antes da substituição.
- **Eficiência de Afiação:** O material de carboneto proporciona uma afiação rápida e eficaz, restaurando o fio de corte das facas com poucos movimentos.
- **Design Compacto:** As suas dimensões reduzidas facilitam o armazenamento em qualquer gaveta ou bancada, sendo ideal para cozinhas com espaço limitado.

- **Fácil de Utilizar:** O manuseamento intuitivo permite que qualquer profissional mantenha as suas facas afiadas sem necessidade de formação especializada.

Que tipo de facas pode este afiador afiar?

Este afiador é adequado para facas de cozinha profissionais com lâmina lisa, como facas de chef, facas de desossar, facas de legumes e outras facas de uso geral em restauração. Não é recomendado para facas serrilhadas.

Com que frequência devo afiar as minhas facas?

A frequência de afiação depende da intensidade de uso das facas. Para um desempenho ótimo em cozinhas profissionais, recomenda-se uma afiação leve diária ou a cada poucos dias, e uma afiação mais profunda semanalmente, conforme a necessidade.

Como se trocam as lâminas de carboneto reversíveis?

As lâminas são projetadas para serem facilmente removíveis e reversíveis. Geralmente, basta desencaixar ou desapertar um pequeno mecanismo para virar ou substituir as lâminas, maximizando a sua vida útil. Consulte o manual para instruções detalhadas.

Este afiador é seguro para usar em ambientes de ritmo acelerado?

Sim, a inclusão de proteção para os dedos é uma característica de segurança fundamental que o torna adequado para uso em cozinhas profissionais onde a rapidez é essencial, minimizando o risco de cortes acidentais durante a afiação.

Qual a manutenção necessária para este afiador?

A manutenção é mínima. Recomenda-se limpar o afiador após cada uso para remover resíduos metálicos. As lâminas de carboneto devem ser viradas quando um lado começar a perder eficácia e substituídas quando ambos os lados estiverem gastos.