

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

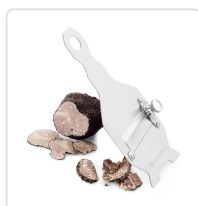
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fatiador de Trufas Profissional 220x85mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE229835	Modelo:	HE229835
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229835

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE229835
EAN	8711369229835
Material	Inox

Descricao Resumida

Fatiador de trufas profissional com lâmina em aço inoxidável AISI 420 e corpo em AISI 430. Ajuste de corte de 0,2 a 3mm para fatias finas e uniformes.

Descricao Completa

Este fatiador de trufas profissional garante cortes extremamente finos e uniformes, essenciais para realçar o aroma e sabor das trufas frescas. A lâmina ajustável permite uma precisão de 0,2 a 3mm.

Fatiador de Trufas — Características Técnicas

Dimensões (CxL)	220x85mm
Peso Líquido	0,09kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável AISI 420
Dureza da Lâmina	55HRC
Material da Caixa da Lâmina	Aço inoxidável AISI 430
Ajuste da Lâmina	Por parafuso
Espessura de Corte	0,2 a 3mm

Aplicações Profissionais

Este fatiador é uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais que valorizam a apresentação e o sabor de ingredientes de alta qualidade. É ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de restauração gourmet, catering de eventos especiais, e até mesmo em tascas

ou restaurantes de bairro que oferecem pratos com um toque sofisticado de trufas. A sua versatilidade permite também o uso em pastelarias para fatiar chocolate ou em cozinhas de autor para vegetais finos.

Fatiador de Trufas — Principais Vantagens

- **Precisão Superior:** Permite ajustar a espessura de corte de 0,2 a 3mm, garantindo fatias uniformes e extremamente finas para maximizar o aroma e a apresentação das trufas.
- **Construção Robusta:** Fabricado com lâmina em aço inoxidável AISI 420 de 55HRC e corpo em aço inoxidável AISI 430, assegurando durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- **Versatilidade de Uso:** Embora ideal para trufas, pode ser utilizado para fatiar outros ingredientes delicados como cogumelos, queijos duros, chocolate ou vegetais, ampliando a sua utilidade na cozinha.
- **Fácil Manuseamento e Limpeza:** O design ergonômico e os materiais de alta qualidade facilitam a utilização e a higienização após cada serviço.

Qual a espessura mínima e máxima de corte que consigo obter?

Consegue ajustar a espessura de corte entre 0,2mm e 3mm, permitindo uma grande versatilidade para diferentes aplicações culinárias.

Este fatiador é adequado apenas para trufas?

Não, embora seja otimizado para trufas, a sua lâmina afiada e ajustável torna-o ideal para fatiar outros ingredientes delicados como cogumelos, queijos duros, chocolate ou vegetais finos.

De que materiais é feito o fatiador?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável AISI 420 com dureza de 55HRC, e a caixa da lâmina é em aço inoxidável AISI 430, garantindo durabilidade e higiene.

É fácil de limpar?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável, o fatiador é fácil de higienizar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual o peso do fatiador?

O fatiador tem um peso líquido de apenas 0,09kg, tornando-o leve e fácil de manusear durante o serviço.