

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Afiador de Facas Profissional 350mm Preto para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE781418	Modelo:	HE781418
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781418
EAN	8711369781418
Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Afiador de facas profissional de 350mm com cabo em polipropileno preto, ergonómico e em conformidade com as normas HACCP. Essencial para manter o corte preciso em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este afiador de facas profissional de 350mm, com cabo em polipropileno preto, é uma ferramenta essencial para manter o fio de corte das suas facas em cozinhas de alta exigência, garantindo precisão e segurança.

afiador de facas profissional — Características Técnicas

Comprimento	350 mm
Cor	Preto
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Dimensões (CxLxA)	350x25x45 mm
Peso Líquido	0,19 kg
Diâmetro da Haste	10 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis e pastelarias com confeitaria. Essencial para manter a eficiência das facas em qualquer cozinha profissional, desde snack-bares e roulotes a grandes unidades de catering.

Afiador de Facas — Principais Vantagens

- Manutenção do Fio de Corte:** Garante que as suas facas mantêm um corte preciso e eficiente, prolongando a sua vida útil.
- Higiene e Segurança:** O cabo em polipropileno está em conformidade com as diretrizes HACCP, promovendo a segurança alimentar e uma pega firme.
- Durabilidade:** Construído para uso intensivo em ambientes profissionais, resistindo ao desgaste diário.

- **Facilidade de Utilização:** Design ergonómico que permite uma afiação rápida e eficaz, mesmo para utilizadores menos experientes.

Qual a importância de um afiador de facas profissional?

Um afiador profissional é crucial para manter a segurança e eficiência na cozinha. Facas afiadas exigem menos força para cortar, reduzindo o risco de acidentes e garantindo cortes limpos e precisos, essenciais para a qualidade dos pratos.

Este afiador é adequado para todos os tipos de facas?

Este afiador é ideal para facas com lâmina de fio liso, como facas de chef, desossar, filetar e utilitárias. Não é recomendado para facas serrilhadas ou com lâminas muito específicas que exijam afiação especializada.

Como se deve limpar e manter o afiador?

Após cada utilização, limpe o afiador com um pano húmido para remover quaisquer resíduos metálicos. Seque-o bem antes de guardar para evitar a corrosão e garantir a sua durabilidade. Não é aconselhável a lavagem em máquina de lavar louça.

O cabo em polipropileno oferece alguma vantagem?

Sim, o cabo em polipropileno oferece uma pega ergonómica e antiderrapante, crucial para a segurança durante a afiação. Além disso, a sua conformidade com as diretrizes HACCP assegura que o material é adequado para ambientes de preparação de alimentos, facilitando a higiene.

Qual a frequência recomendada para afiar as facas?

A frequência ideal depende do uso. Para cozinhas profissionais com alto volume, uma afiação leve diária ou a cada dois dias é recomendada para manter o fio. É mais eficaz fazer afiações curtas e regulares do que esperar que a faca perca completamente o fio.