

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 Oval em Diamante 450mm Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE844403	Modelo:	HE844403
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844403
EAN	8711369844403
Cor	Preto

Descricao Resumida

Afiador de facas oval com revestimento em diamante de 450mm, ideal para manter o gume de corte em cozinhas profissionais. Garante precisão e durabilidade no uso diário.

Descricao Completa

Este afiador de facas oval de 450mm, com revestimento em diamante, é uma ferramenta essencial para manter o gume de corte de facas profissionais em cozinhas de alta exigência, garantindo precisão e durabilidade.

Afiador de facas diamante — Características Técnicas

Revestimento	Diamante
Formato	Oval
Cor	Preto
Comprimento	450 mm
Dimensões (CxLxA)	450 x 20 x 50 mm
Peso Líquido	0,15 kg

Aplicações Profissionais

Este afiador é ideal para chefs, cozinheiros e talhantes em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria, talhos, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer estabelecimento de hotelaria que exija facas sempre afiadas para um corte preciso e seguro.

Afiador de Facas — Principais Vantagens

- O revestimento em diamante garante uma afiação eficaz e duradoura, prolongando a vida útil das suas facas profissionais.
- O formato oval permite uma área de contacto maior com a lâmina, facilitando uma afiação mais rápida e uniforme.
- Com 450mm de comprimento, é adequado para afiar uma vasta gama de facas, desde as mais pequenas às de maior dimensão.

- A sua construção leve e ergonómica facilita o manuseamento, garantindo segurança e controlo durante o processo de afiação.
- Contribui para a segurança na cozinha, pois facas afiadas reduzem o esforço e o risco de acidentes por escorregamento.

Qual a principal vantagem de um afiador com revestimento em diamante?

O revestimento em diamante oferece uma capacidade de afiação superior, permitindo restaurar o gume de facas de forma rápida e eficaz, mesmo as mais desgastadas, com maior durabilidade do próprio afiador.

Este afiador oval é adequado para que tipos de facas profissionais?

É adequado para afiar a maioria das facas profissionais de aço, incluindo facas de chef, desossar, filetar e de pão, utilizadas em restaurantes, talhos e outras cozinhas.

Como devo utilizar corretamente este afiador de facas?

Segure o afiador firmemente e deslize a lâmina da faca ao longo da superfície de diamante, mantendo um ângulo consistente (geralmente entre 15-20 graus) em ambos os lados, com movimentos suaves e uniformes.

Que cuidados de manutenção são recomendados para este afiador?

Após cada utilização, limpe o afiador com um pano húmido para remover resíduos metálicos. Guarde-o num local seco para preservar a integridade do revestimento de diamante e prolongar a sua vida útil.

Por que é crucial manter as facas afiadas numa cozinha profissional?

Facas afiadas aumentam a segurança ao reduzir o risco de escorregões, melhoram a eficiência e a precisão dos cortes, e garantem a qualidade e apresentação dos alimentos, otimizando o trabalho do chef.