

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



Afiador de Facas Manual 3 em 1, Preto, 200x46x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE820612	Modelo:	HE820612
Marca:	HENDI	EAN:	8711369820612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE820612
EAN	8711369820612
Cor	Preto

Descricao Resumida

Afiador de facas manual com 3 fases para aço e cerâmica. Base antiderrapante e cabo ergonômico garantem segurança e precisão no gume para uso profissional.

Descricao Completa

Este afiador de facas manual oferece três fases de afiação distintas para restaurar o gume de facas de aço e cerâmica, garantindo precisão e durabilidade no corte em qualquer cozinha profissional.

afiador de facas profissional — Características Técnicas

Cor	Preto
Dimensões (CxLxA)	200x46x75mm
Peso Líquido	0,19kg
Funções de Afiação	3 (Grosso, Fino, Cerâmica)
Material Afiador Grosso	Carboneto
Material Afiador Fino	Discos de cerâmica
Material Afiador Cerâmica	Hastes galvanizadas
Base	Antiderrapante
Cabo	Ergonômico
Não adequado para	Lâminas serrilhadas, tesouras

Aplicações Profissionais

Essencial para a manutenção diária de facas em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas, e qualquer estabelecimento que exija facas sempre afiadas para um corte eficiente e seguro.

Afiador de Facas — Principais Vantagens

- Versatilidade de afiação para facas de aço e cerâmica com três fases distintas.
- Base antiderrapante e cabo ergonômico para máxima segurança e conforto durante a utilização.
- Restaura o gume de forma precisa, prolongando a vida útil das suas facas profissionais.
- Design compacto e leve, fácil de armazenar e manusear em qualquer cozinha.
- Resultados de afiação de nível profissional para um desempenho de corte superior.

Que tipos de facas posso afiar com este equipamento?

Este afiador é adequado para facas de aço e facas de cerâmica. Não deve ser utilizado para afiar lâminas serrilhadas ou tesouras.

Como utilizar as três fases de afiação?

Comece pela fase GROSSA (carboneto) para restaurar um gume danificado. Prossiga para a fase FINA (discos de cerâmica) para um acabamento profissional. Para facas de cerâmica, utilize a fase CERÂMICA (hastes galvanizadas). Passe a lâmina sempre no mesmo sentido, sem aplicar força excessiva.

É seguro utilizar este afiador em ambientes de cozinha profissional?

Sim, a sua base antiderrapante garante estabilidade durante a afiação, e o cabo ergonômico proporciona uma pega segura e confortável, minimizando o risco de acidentes em cozinhas movimentadas.

Como devo limpar e manter o afiador?

Após cada utilização, limpe o afiador com um pano húmido para remover resíduos metálicos ou de cerâmica. Não o mergulhe em água. Guarde-o num local seco e seguro para preservar a sua eficácia e durabilidade.

Qual a importância de ter facas sempre afiadas numa cozinha profissional?

Facas afiadas são cruciais para a segurança, pois exigem menos força e reduzem o risco de escorregões e cortes. Melhoram a eficiência e a qualidade do corte, otimizando a preparação dos alimentos e a apresentação dos pratos.