

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Afiador de Facas Profissional para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	HE224403	Modelo:	HE224403
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224403
EAN	8711369224403

Descricao Resumida

Mantenha as suas facas profissionais sempre afiadas com este afiador compacto e eficiente. Permite uma afiação rápida e a troca fácil da lixa.

Descricao Completa

Este afiador de facas foi concebido para manter o fio de corte de lâminas profissionais de forma rápida e eficiente, essencial em qualquer cozinha com elevada produção.

Afiador de facas profissional — Afiador de Facas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	295 x 110 x 110 mm
Peso Líquido	1.56 kg
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este afiador é ideal para manter a eficiência de corte em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, talhos, peixarias, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer cozinha profissional que exija facas sempre afiadas para um trabalho seguro e produtivo.

Afiador de Facas — Principais Vantagens

- Permite uma afiação rápida e eficaz, otimizando o tempo de preparação.
- A lixa é de fácil substituição, garantindo a longevidade do equipamento e a manutenção da performance.
- Design compacto que se adapta a qualquer área de preparação, mesmo com espaço limitado.
- Contribui para a segurança na cozinha, pois facas bem afiadas são menos propensas a escorregar.