

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

Afiador Elétrico de Facas Profissionais com Rolos de Diamante

Informacoes do Produto

SKU:	AR603900	Modelo:	603900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002603907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	603900
EAN	8421002603907
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Afiador elétrico de facas para uso profissional, com rolos revestidos a diamante que garantem um fio preciso e duradouro, essencial para a segurança e eficiência na cozinha.

Descricao Completa

Manter as facas afiadas é uma norma fundamental para garantir a segurança e a eficiência em qualquer cozinha profissional. Este afiador elétrico foi concebido para proporcionar um fio preciso e duradouro, minimizando o esforço e o risco de acidentes durante a preparação de alimentos.

Características Técnicas

Tipo de Afiador	Elétrico
Material da Estrutura	ABS
Cor	Branco
Material dos Rolos	Revestimento de diamante

Aplicações Profissionais

Este afiador elétrico é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento que dependa de facas afiadas diariamente. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, pastelarias com confeitaria, talhos, peixarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Garante que os chefs e cozinheiros tenham sempre as suas ferramentas de corte no estado ideal para um trabalho eficiente e seguro.

Afiador Elétrico de Facas — Principais Vantagens

- Eficiência Superior:** Afia as facas rapidamente, poupando tempo precioso na cozinha.
- Fio Consistente:** Os rolos de diamante garantem um fio uniforme e duradouro, essencial para cortes precisos.
- Segurança Aumentada:** Facas bem afiadas reduzem o risco de deslizamento e acidentes.
- Fácil Utilização:** Desenho intuitivo que permite a qualquer profissional obter um excelente resultado.
- Versatilidade:** Adequado para afiar uma vasta gama de facas de cozinha profissional.

Qual a frequência ideal para afiar as facas com este equipamento?

A frequência depende da intensidade de uso. Para cozinhas profissionais com uso diário e intensivo, recomenda-se uma afiação regular, idealmente no início de cada turno ou sempre que se note uma perda de fio, para manter a máxima eficiência e segurança.

Este afiador elétrico é adequado para todos os tipos de facas de cozinha?

Este afiador é projetado para a maioria das facas de cozinha com fio liso. Não é recomendado para facas serrilhadas ou facas com lâminas muito finas e flexíveis, como as de filetar, que podem exigir técnicas de afiação mais específicas.

Como se realiza a manutenção deste afiador?

A manutenção é simples. Após cada utilização, desligue o aparelho e limpe a superfície externa com um pano húmido. Verifique regularmente se há acumulação de resíduos metálicos nas ranhuras de afiação e remova-os cuidadosamente para garantir o desempenho ideal dos rolos de diamante.

Quais as vantagens de um afiador elétrico face a um fuzil?

Um afiador elétrico oferece maior consistência e rapidez na obtenção de um fio preciso, exigindo menos técnica do utilizador em comparação com um fuzil. É ideal para restaurar o fio de facas mais desgastadas, enquanto o fuzil é mais adequado para a manutenção diária de um fio já existente.

Este afiador danifica o fio da faca?

Não, quando utilizado corretamente, este afiador elétrico com rolos de diamante foi concebido para afiar as facas de forma eficaz sem danificar o fio. O revestimento de diamante garante uma remoção controlada do material, criando um fio afiado e duradouro.