

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 de Facas Duplo Profissional com 2 Zonas de Afiação

Informacoes do Produto

SKU:	LA39266	Modelo:	LA39266
Marca:	LACOR	EAN:	8414271392665

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39266
EAN	8414271392665
Material	Cerâmica

Descricao Resumida

Afiador de facas profissional com duas zonas de afiação para fio liso, garantindo precisão e durabilidade. Design ergonómico e base antiderrapante para segurança.

Descricao Completa

Mantenha as suas facas de cozinha sempre no ponto ideal com este afiador profissional de dupla ação. Concebido para lâminas de fio liso, este utensílio de bancada é essencial para garantir cortes precisos e seguros em qualquer cozinha profissional, desde o rush do almoço num restaurante tradicional até à exigente preparação de ingredientes num hotel de luxo.

afiador de facas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Cerâmica e Aço de Carboneto
Dimensões (C x L x A)	21,5 x 4,5 x 9 cm
Peso	305 g
Zonas de Afiação	2 (Standard e Alta Precisão)
Componentes por Zona	2 discos de aço de carboneto duro + 2 discos de cerâmica fina
Base	Anti-derrapante em borracha
Manuseamento	Asa ergonómica com ranhuras para os dedos

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes tradicionais, pizzarias, marisqueiras e estabelecimentos de fast-food que necessitam de manter o fio das suas facas de corte sempre impecável. Para o chef de pastelaria que requer precisão em cada corte ou para o gestor de um snack-bar que procura otimizar o tempo de preparação durante os períodos de maior movimento.

Dupla Ação — Principais Vantagens

Este afiador profissional oferece um processo de duas fases: os discos de aço de carboneto removem imperfeições e restauram o fio rapidamente, enquanto os discos de cerâmica fina proporcionam um acabamento de alta precisão para uma nitidez excepcional. A sua base antiderrapante e asa ergonómica garantem segurança e conforto, mesmo em uso contínuo, permitindo um manuseamento simples a 90° para resultados consistentes.

Perguntas Frequentes

Que tipo de facas posso afiar com este utensílio?

Este afiador é especificamente concebido para facas de fio liso, garantindo a sua eficácia e segurança.

Quantas zonas de afiação possui este afiador?

O afiador possui duas zonas de afiação distintas: uma para um afiado standard e outra para um afiado de alta precisão.

Qual o material dos discos de afiação?

Cada zona de afiação é composta por 2 discos de aço de carboneto duro para desbaste e 2 discos de cerâmica fina para o acabamento da lâmina.

É seguro e fácil de usar?

Sim, o design inclui uma asa ergonómica com ranhuras para os dedos e uma base antiderrapante para um manuseio seguro e simples. Basta empurrar o fio em ângulo de 90° com ligeira pressão.

Qual a utilidade da tampa transparente?

A tampa transparente protege e separa as duas zonas de afiação (standard e alta precisão), mantendo o utensílio limpo e organizado.