

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Elétrica Kebab 100mm para Corte Preciso

Informacoes do Produto

SKU:	CHKS100E	Modelo:	KS100E
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	160 x 125 x 210 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	KS100E
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Faca elétrica profissional para kebab e gyros com lâmina de 100mm e espessura de corte ajustável de 1 a 8mm, garantindo precisão e eficiência.

Descricao Completa

faca elétrica kebab — Faca Elétrica — Principais Vantagens

Esta ferramenta de corte de carne otimiza a sua operação de preparação de pratos como kebab, gyros, döner e shawarma, oferecendo precisão e eficiência. Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta máquina para kebab elétrica garante um corte uniforme e rápido, essencial para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e agilidade no serviço. A sua robustez e facilidade de manuseamento tornam-na indispensável para a confeção de espetadas verticais e outros pratos de carne.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways, snack-bares e qualquer negócio de restauração que sirva pratos com carne em espetadas, como kebab, giroscópios ou shawarma. A sua capacidade de cortar fatias de 1 a 8 mm adapta-se às diversas exigências culinárias. A durabilidade do aço de alta qualidade, a facilidade de limpeza e a segurança no manuseamento são características que a tornam um ativo valioso para o seu negócio. Além disso, a lâmina adicional incluída minimiza o tempo de inatividade, assegurando um fluxo de trabalho contínuo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	100 mm
Espessura de Corte	1 – 8 mm
Dimensões (LxPxA)	160x125x210 mm
Comprimento do Cabo	1,8 metros
Material da Lâmina	Aço de alta qualidade
Acessórios Incluídos	Pedra de afiar, lâmina de corte extra
Segurança	Cobertura de proteção da lâmina

Perguntas Frequentes

P: Qual é a espessura máxima de corte que esta faca para kebab pode atingir?

R: Este equipamento permite ajustar a espessura de corte das fatias de carne entre 1 a 8 mm, oferecendo versatilidade para diversas preparações.

P: A lâmina da faca é fácil de limpar e substituir?

R: Sim, a lâmina é projetada para ser facilmente removível junto com o cabo, simplificando significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diárias.

P: O equipamento inclui acessórios para afiar a lâmina ou peças de substituição?

R: Sim, a faca é fornecida com uma pedra de afiar para manter o fio da lâmina e uma lâmina de corte extra para assegurar a continuidade do seu trabalho.

P: Este equipamento é seguro para utilização em ambientes profissionais?

R: Sim, a segurança é uma prioridade, por isso inclui uma cobertura de proteção robusta para a lâmina, minimizando os riscos durante a operação.

P: Qual o comprimento do cabo de alimentação para as operações diárias?

R: O equipamento possui um cabo de alimentação de 1,8 metros, garantindo ampla mobilidade e flexibilidade para o operador durante o corte do döner ou gyros.