

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto de 10 Lâminas de Substituição para Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	HE855218	Modelo:	HE855218
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855218

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855218
EAN	8711369855218

Descricao Resumida

Conjunto de 10 lâminas de substituição essenciais para manter a precisão dos seus utensílios de confeção. Ideais para operações contínuas.

Descricao Completa

A manutenção proativa de equipamentos é fundamental para a operação eficiente de qualquer cozinha profissional. Este conjunto de 10 lâminas de substituição garante que os seus utensílios de confeção mantenham sempre o desempenho ideal, prevenindo interrupções e assegurando um trabalho consistente e de alta qualidade.

lâminas sobressalentes confeção — Características Técnicas

Quantidade	10 peças
Peso Líquido Total	0,03 Kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou hamburgaria que necessita de agilidade na preparação diária, estas lâminas asseguram cortes precisos e eficientes de ingredientes. Em pastelarias, são cruciais para chefs pasteleiros que dependem de utensílios afiados para trabalhar massas, raspar superfícies ou criar decorações delicadas, mantendo a consistência e a apresentação impecável. São também ideais para pequenas cozinhas profissionais que utilizam equipamentos específicos onde a substituição regular de componentes é essencial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final.

Porquê Escolher Este Equipamento

Manter o seu equipamento em perfeitas condições é um investimento inteligente. Este conjunto de lâminas oferece uma solução económica para prolongar a vida útil das suas ferramentas de confeção, garantindo a continuidade das operações sem surpresas. A substituição regular de lâminas desgastadas melhora a eficiência de trabalho e contribui para a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, como o HACCP, um fator crítico em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Quando devo substituir as lâminas do meu equipamento de confeção??

A substituição das lâminas deve ocorrer quando notar uma diminuição na sua capacidade de corte, sinais visíveis de desgaste ou corrosão. A manutenção preventiva, mesmo antes da perda de eficiência, é recomendada para otimizar o desempenho e a higiene.

Estas lâminas são compatíveis com todos os modelos de equipamentos de confeção??

Estas lâminas são especificamente concebidas como sobressalentes para o modelo 855201. Para garantir a compatibilidade, é essencial verificar se o seu equipamento corresponde a este modelo específico.

Qual é o material destas lâminas de substituição??

Embora o material específico não seja detalhado, estas lâminas são projetadas para durabilidade e corte eficiente, sendo adequadas para contacto alimentar em ambientes profissionais.

Quantas lâminas vêm incluídas em cada pack??

Cada conjunto contém um total de 10 lâminas individuais, proporcionando múltiplas substituições para garantir o funcionamento contínuo do seu equipamento.

Como devo limpar e armazenar as lâminas para maximizar a sua vida útil??

Após a utilização e limpeza, é crucial secar completamente as lâminas para evitar a corrosão. Armazene-as num local seco e seguro, protegidas de impactos, para preservar o fio e a integridade.