

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Lâmina para Picadora de Carne Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE282076	Modelo:	HE282076
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282076

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282076
EAN	8711369282076

Descricao Resumida

Lâmina de substituição essencial para picadoras de carne profissionais. Garante cortes precisos e mantém a higiene do equipamento. Peso líquido de 0,05 kg.

Descricao Completa

Esta lâmina de substituição é um componente essencial para manter a eficiência e a higiene das picadoras de carne em ambientes profissionais, garantindo cortes precisos e seguros na preparação de diversos produtos cárneos.

lâmina picadora de carne — Lâmina Picadora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Lâmina de substituição
Aplicação	Picadoras de carne profissionais
Peso Líquido	0,05 kg
Compatibilidade	Verificar compatibilidade com o modelo da picadora

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é ideal para a manutenção de picadoras de carne em talhos, açougues, restaurantes com produção própria de enchidos ou hambúrgueres, cantinas escolares e empresariais, bem como em churrasqueiras e estabelecimentos de catering que requerem carne picada fresca e de qualidade.

Lâmina Picadora — Principais Vantagens

- Assegura cortes precisos e uniformes, melhorando a qualidade do produto final.
- Contribui para a manutenção da higiene e segurança alimentar do equipamento.
- Prolonga a vida útil da sua picadora de carne, evitando o desgaste excessivo de outros componentes.
- Permite a substituição rápida e eficiente de lâminas gastas ou danificadas.
- Ajuda a prevenir a contaminação cruzada ao garantir uma superfície de corte sempre limpa e afiada.

Como sei se esta lâmina é compatível com a minha picadora?

É crucial verificar as especificações e o modelo da sua picadora de carne para garantir a compatibilidade. Consulte o manual do equipamento ou compare as dimensões da lâmina original.

Qual o material desta lâmina?

As lâminas para picadoras de carne profissionais são geralmente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Com que frequência devo substituir a lâmina da minha picadora?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de carne processada. Recomenda-se a troca quando notar perda de eficiência no corte, sinais de desgaste visíveis ou danos na superfície da lâmina.

Como devo limpar e manter a lâmina?

Após cada utilização, a lâmina deve ser desmontada e lavada cuidadosamente com água quente e detergente neutro. É fundamental secá-la completamente antes de guardar para evitar a corrosão e manter a sua afiação.

A instalação desta lâmina é complexa?

A substituição da lâmina é um processo geralmente simples na maioria das picadoras de carne. Contudo, é fundamental seguir sempre as instruções do fabricante do seu equipamento para uma instalação segura e correta.