

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Lâmina Antiaderente HENDI Ø220mm para Fatiar Queijo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE975732	<b>Modelo:</b>	HE975732
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369975732

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE975732

EAN

8711369975732

## Descrição Resumida

Lâmina de 220mm com revestimento antiaderente para fatiar queijo, compatível com modelos Hendi 210048 e 970294. Garante cortes precisos e sem aderência, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A superfície de corte de 220mm, com o seu revestimento antiaderente de alta performance, é um componente vital para o fatiamento de queijos. Garante um deslizamento suave e cortes uniformes, otimizando a mise en place em ambientes de produção intensiva.

### lâmina antiaderente queijo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	220 mm
Peso Líquido	0,78 Kg
Revestimento	Antiaderente
Compatibilidade	Modelos 210048 & 970294

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a apresentação e a consistência no corte de queijos para entradas ou pratos principais. Essencial para charcutarias e delicatessens que necessitam de fatiar queijos variados com precisão e rapidez, mantendo a integridade do produto. Também ideal para hotéis e serviços de catering que preparam buffets ou tábuas de queijos, onde a eficiência e a qualidade são primordiais.

### Corte de Queijo — Principais Vantagens

A principal vantagem desta lâmina reside na sua capacidade de proporcionar um corte superior de queijos, mesmo os mais macios ou pegajosos, sem que estes adiram à superfície. O revestimento

antiaderente prolonga a vida útil do equipamento, minimiza o desperdício de produto e simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção das normas HACCP.

#### **Como devo limpar e manter esta lâmina antiaderente?**

Para preservar o revestimento antiaderente, a lâmina deve ser limpa imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície.

#### **Esta lâmina é compatível com qualquer máquina de fatiar?**

Não, esta lâmina foi especificamente concebida para ser compatível com os modelos de fatiadores 210048 e 970294. É crucial verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da aquisição para garantir o encaixe e funcionamento corretos.

#### **Qual o benefício do revestimento antiaderente no fatiamento de queijos?**

O revestimento antiaderente permite que o queijo deslize facilmente pela lâmina, evitando que se agarre e se desfaça. Isto resulta em fatias mais uniformes e com melhor apresentação, além de reduzir o esforço do operador e o desperdício de produto.

#### **Esta lâmina pode ser utilizada para fatiar outros alimentos além de queijo?**

Embora seja otimizada para queijo, devido ao seu revestimento antiaderente e diâmetro, a lâmina pode ser adequada para fatiar outros alimentos macios que tendem a aderir a superfícies. Contudo, o seu desempenho ideal é garantido com queijos.

#### **A substituição da lâmina é um processo complexo?**

A substituição de lâminas em equipamentos profissionais deve ser sempre realizada seguindo as instruções do fabricante do fatiador e, idealmente, por pessoal qualificado. Garante a segurança do operador e a correta calibração do equipamento.