

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lâmina Antiaderente para Fatiador de Queijo HENDI Ø250mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE975749	Modelo:	HE975749
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975749

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975749

EAN

8711369975749

Descrição Resumida

Lâmina de corte com 250mm de diâmetro e revestimento antiaderente, ideal para fatiar queijos em máquinas Hendi 210000 e 210086. Garante cortes precisos e sem aderência.

Descrição Completa

A precisão no corte de queijos em ambientes de produção intensiva é garantida por esta lâmina de 250mm, dotada de um tratamento superficial antiaderente. Essencial para a fluidez do serviço, minimiza o desperdício e otimiza o tempo de preparação.

Lâmina fatiar queijo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a mise en place de tábuas de queijos ou sanduíches gourmet, esta lâmina é indispensável. O Gestor de charcutaria ou supermercado que lida com grandes volumes de queijo beneficiará da sua capacidade de corte limpo e consistente, garantindo a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Corte Antiaderente — Principais Vantagens

O revestimento antiaderente desta lâmina de corte é a sua principal distinção, prevenindo que o queijo adira à superfície e facilitando um fatiamento contínuo e sem interrupções. Este atributo não só melhora a produtividade durante o rush do serviço, como também prolonga a vida útil da lâmina ao reduzir o atrito e a necessidade de limpeza constante, cumprindo as normas de higiene HACCP.

Características Técnicas

Diâmetro	250 mm
Peso Líquido	1,19 Kg
Revestimento	Antiaderente
Compatibilidade	Hendi 210000 & 210086

Como devo limpar e manter esta lâmina antiaderente?

Para preservar o revestimento antiaderente e a higiene, a lâmina deve ser limpa após cada uso com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. A secagem imediata é crucial para prevenir a corrosão e manter a sua eficácia.

Esta lâmina é compatível com todas as máquinas de fatiar Hendi?

Não, esta lâmina de 250mm foi especificamente concebida para os modelos de fatiadores Hendi 210000 e 210086. Recomenda-se sempre verificar a compatibilidade com o modelo exato da sua máquina antes da aquisição para garantir um encaixe perfeito e um funcionamento seguro.

Qual a vantagem de uma lâmina antiaderente para fatiar queijo?

A principal vantagem é a redução significativa da aderência do queijo à lâmina, especialmente em queijos mais macios ou gordurosos. Isto resulta em fatias mais uniformes, menos desperdício de produto e uma maior rapidez no processo de fatiamento, otimizando a produtividade.

Com que frequência devo substituir a lâmina para garantir o melhor desempenho?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de queijo fatiado. Recomenda-se uma inspeção regular para sinais de desgaste ou perda de fio; uma lâmina bem mantida e afiada garante sempre cortes precisos e seguros.

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

Embora otimizada para queijo devido ao seu revestimento antiaderente, a lâmina pode ser usada para outros alimentos que tendem a aderir, como alguns tipos de enchidos. Contudo, para preservar o revestimento e o fio, é aconselhável dedicá-la principalmente ao corte de queijos.

?