

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 de Corte para Queijo HENDI ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE975756	Modelo:	HE975756
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975756

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975756

Descricao Resumida

Lâmina de substituição Hendi com revestimento antiaderente, ideal para fatiar queijos. Diâmetro de 300mm e peso de 1,96 Kg.

Descricao Completa

Para otimizar o corte de queijos na sua área de preparação, esta superfície de corte com tratamento especial garante um deslizamento superior. Essencial para manter a produtividade no rush do serviço, minimizando o desperdício e a necessidade de limpeza.

lâmina corte queijo — Aplicações Profissionais

Para o gerente de charcutaria ou restaurante que serve tábuas de queijos, esta lâmina assegura cortes perfeitos e consistentes. Ideal também para pastelarias ou snack-bares com alta rotatividade de sanduíches e tostas, onde a eficiência na preparação é crucial para a mise en place.

Corte Preciso — Principais Vantagens

O revestimento antiaderente desta lâmina de 300mm é a chave para um manuseamento sem esforço de queijos, mesmo os mais macios ou pegajosos. Reduz significativamente o atrito e a acumulação de resíduos, prolongando a vida útil do equipamento e facilitando a conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	300 mm
Peso Líquido	1,96 Kg
Material	Aço com revestimento antiaderente

Como devo limpar e manter a lâmina antiaderente para prolongar a sua vida útil?

Para uma limpeza eficaz, utilize água morna e um detergente suave, evitando abrasivos que possam danificar o revestimento. Seque imediatamente após a lavagem para prevenir a corrosão e mantenha a lâmina afiada para otimizar o desempenho.

Esta lâmina é compatível com qualquer fatiador de queijo que utilize lâminas de 300mm?

Embora o diâmetro seja de 300mm, a compatibilidade exata depende do modelo específico do seu fatiador. Recomenda-se verificar as especificações do fabricante do seu equipamento para garantir um encaixe perfeito e seguro.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente em uso profissional?

A durabilidade do revestimento antiaderente é influenciada pela frequência de uso e pelos métodos de limpeza. Com os cuidados adequados, incluindo a limpeza suave e a secagem imediata, a lâmina manterá as suas propriedades antiaderentes por um período prolongado em ambientes de produção intensiva.

Posso utilizar esta lâmina para fatiar outros tipos de alimentos além de queijo?

Embora otimizada para queijo, a lâmina antiaderente pode ser usada para fatiar outros alimentos que tendem a aderir, como carnes processadas ou vegetais específicos. Contudo, para preservar o revestimento e a higiene, recomenda-se a limpeza profunda entre diferentes tipos de alimentos.

Quando devo considerar a substituição da lâmina do meu fatiador?

A substituição da lâmina deve ser considerada quando notar uma diminuição na eficiência do corte, maior esforço para fatiar, ou danos visíveis no revestimento ou na aresta. Uma lâmina gasta compromete a segurança e a qualidade do produto final, além de forçar o motor do equipamento.