

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca Elétrica Kebab 230V/80W - Corte 60 kg/h

Informações do Produto

SKU:	HE267240	Modelo:	HE267240
Marca:	HENDI	EAN:	8711369267240

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE267240
EAN	8711369267240

Descricao Resumida

Faca elétrica profissional para kebab com 80W, ideal para corte rápido e preciso de até 60 kg/h. Inclui lâminas lisa e serrilhada, com ajuste de espessura de 0 a 8 mm.

Descricao Completa

Esta faca elétrica para kebab foi concebida para um corte eficiente e preciso de carne, ideal para operações de take-away e restaurantes com alta procura. Permite ajustar a espessura do corte de 0 a 8 mm.

faca elétrica kebab — Faca Kebab — Características Técnicas

Tensão	230 V
Potência	80 W
Dimensões (LxPxA)	262x134x189 mm
Diâmetro da Lâmina	100 mm
Velocidade da Lâmina	2600 RPM
Capacidade de Corte	Até 60 kg/h
Espessura de Corte	Ajustável de 0 a 8 mm
Lâminas Incluídas	1 lisa e 1 serrilhada em aço inoxidável
Segurança	Proteção da lâmina em aço inoxidável, proteção contra sobrecarga

Peso

1 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca elétrica é uma ferramenta essencial para estabelecimentos que servem kebab, shoarma ou gyros, como hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com oferta de take-away.

Faca Kebab — Principais Vantagens

- Corte rápido e consistente, otimizando o tempo de serviço.
- Segurança operacional garantida pela proteção da lâmina e cabo antiderrapante.
- Durabilidade das lâminas em aço inoxidável, adequadas para uso intensivo.
- Fácil manutenção com pedra de afiar incluída e botão de reinício.
- Versatilidade com ajuste de espessura para diferentes tipos de carne.

Qual a capacidade de corte por hora desta faca elétrica?

Esta faca elétrica para kebab tem uma capacidade de corte de até 60 kg por hora, ideal para operações com volume elevado.

É possível ajustar a espessura do corte?

Sim, a espessura do corte é facilmente ajustável, permitindo variar entre 0 mm e 8 mm para se adaptar às suas necessidades.

Que tipo de lâminas estão incluídas com o equipamento?

O equipamento inclui duas lâminas em aço inoxidável com 100 mm de diâmetro: uma lâmina lisa e uma lâmina serrilhada, para diferentes tipos de corte.

Como é feita a manutenção da lâmina?

Para facilitar a manutenção, o equipamento é fornecido com uma pedra de afiar, permitindo manter as lâminas sempre afiadas para um corte eficaz.

Este equipamento é seguro de utilizar em cozinhas profissionais?

Sim, a faca elétrica possui uma proteção da lâmina em aço inoxidável, cabo antiderrapante e proteção contra sobrecarga, garantindo a segurança durante a utilização em ambientes profissionais.