

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE267240	<b>Modelo:</b>	HE267240
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369267240

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE267240
<b>EAN</b>	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

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