

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Afiador de Facas Profissional com Proteção de Dedos, 140 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE820605	<b>Modelo:</b>	HE820605
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369820605

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE820605
<b>EAN</b>	8711369820605

### Descricao Resumida

Afiador de facas compacto com lâminas de carboneto reversíveis para um fio de corte duradouro. Inclui proteção de dedos para segurança na utilização profissional.

## Descricao Completa

Este afiador de facas compacto foi concebido para manter o fio de corte em lâminas profissionais, incorporando proteção para os dedos e lâminas de carboneto reversíveis para uma afiação eficaz e segura.

### afiador de facas profissional — Características Técnicas

Cor	Branco
Dimensões (C x L x A)	140 x 15 x 65 mm
Peso Líquido	0,04 kg
Material das Lâminas	Carboneto Reversível
Característica de Segurança	Proteção para os dedos

### Aplicações Profissionais

Este afiador é ideal para manter o desempenho de corte em ambientes de cozinha profissional onde a agilidade e a segurança são cruciais. É particularmente útil em snack-bares, roulotés, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de afiar facas de forma rápida e eficiente durante o serviço ou na preparação diária. A sua dimensão compacta torna-o fácil de armazenar e manusear em espaços mais reduzidos.

### Afiador de Facas — Principais Vantagens

- **Segurança Reforçada:** A proteção para os dedos minimiza o risco de acidentes durante a afiação, garantindo uma operação mais segura para o utilizador.
- **Durabilidade e Economia:** As lâminas de carboneto reversíveis prolongam a vida útil do afiador, permitindo utilizar ambos os lados antes da substituição.
- **Eficiência de Afiação:** O material de carboneto proporciona uma afiação rápida e eficaz, restaurando o fio de corte das facas com poucos movimentos.
- **Design Compacto:** As suas dimensões reduzidas facilitam o armazenamento em qualquer gaveta ou bancada, sendo ideal para cozinhas com espaço limitado.

- **Fácil de Utilizar:** O manuseamento intuitivo permite que qualquer profissional mantenha as suas facas afiadas sem necessidade de formação especializada.

#### **Que tipo de facas pode este afiador afiar?**

Este afiador é adequado para facas de cozinha profissionais com lâmina lisa, como facas de chef, facas de desossar, facas de legumes e outras facas de uso geral em restauração. Não é recomendado para facas serrilhadas.

#### **Com que frequência devo afiar as minhas facas?**

A frequência de afiação depende da intensidade de uso das facas. Para um desempenho ótimo em cozinhas profissionais, recomenda-se uma afiação leve diária ou a cada poucos dias, e uma afiação mais profunda semanalmente, conforme a necessidade.

#### **Como se trocam as lâminas de carboneto reversíveis?**

As lâminas são projetadas para serem facilmente removíveis e reversíveis. Geralmente, basta desencaixar ou desapertar um pequeno mecanismo para virar ou substituir as lâminas, maximizando a sua vida útil. Consulte o manual para instruções detalhadas.

#### **Este afiador é seguro para usar em ambientes de ritmo acelerado?**

Sim, a inclusão de proteção para os dedos é uma característica de segurança fundamental que o torna adequado para uso em cozinhas profissionais onde a rapidez é essencial, minimizando o risco de cortes acidentais durante a afiação.

#### **Qual a manutenção necessária para este afiador?**

A manutenção é mínima. Recomenda-se limpar o afiador após cada uso para remover resíduos metálicos. As lâminas de carboneto devem ser viradas quando um lado começar a perder eficácia e substituídas quando ambos os lados estiverem gastos.