

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

Lixa de Substituição para Afiador de Facas HENDI, Grão 320, 200x50mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE224410	Modelo:	HE224410
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224410

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224410
EAN	8711369224410

Descricao Resumida

Lixa de substituição com grão 320 e dimensões de 200x50mm, ideal para manter as facas afiadas em cozinhas profissionais. Garante um corte preciso e seguro, prolongando a vida útil do seu afiador Hendi 224403.

Descrição Completa

A manutenção de lâminas com um grão de 320 é crucial para um corte preciso e seguro na cozinha profissional. Este consumível de substituição garante que os seus utensílios de corte permaneçam em condições ótimas, essenciais para a eficiência do serviço e a qualidade da mise en place.

lixa afiador facas — Características Técnicas

Grão	320
Dimensões (CxL)	200x50mm
Peso Líquido	0,018kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que valoriza a precisão e a segurança, esta lixa é indispensável na rotina de manutenção dos seus instrumentos de corte. Ideal para restaurantes, talhos e estabelecimentos de catering que exigem lâminas sempre afiadas para uma preparação eficiente e consistente dos alimentos.

Manutenção de Lâminas — Principais Vantagens

Com um grão de 320, esta cinta abrasiva oferece o equilíbrio ideal para afiar e polir lâminas, removendo pequenas imperfeições sem desgastar excessivamente o metal. A sua fácil substituição no afiador Hendi 224403 prolonga a vida útil do equipamento e assegura um desempenho de corte superior, contribuindo para a segurança alimentar e a produtividade da equipa.

Com que frequência devo substituir esta lixa no meu afiador de facas?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de facas afiadas. Recomenda-se a inspeção regular da lixa para verificar sinais de desgaste ou perda de abrasividade, substituindo-a quando a sua capacidade de afiação diminuir para garantir resultados ótimos.

Qual é a aplicação ideal para uma lixa com grão 320 numa cozinha profissional?

O grão 320 é excelente para afiação intermédia e para refinar o fio de facas que já foram desbastadas com um grão mais grosso, ou para manutenção regular de lâminas que não estão excessivamente cegas. Proporciona um fio de corte preciso e duradouro, ideal para a preparação diária de alimentos.

Esta lixa é compatível com outros modelos de afiadores de facas além do Hendi 224403?

Esta lixa foi especificamente concebida como peça de substituição para o afiador de facas Hendi modelo 224403. Embora as dimensões possam ser semelhantes a outras lixas, a compatibilidade e o desempenho ótimos são garantidos com o modelo indicado.

De que material é feita esta lixa e qual a sua durabilidade?

As lixas são geralmente fabricadas com óxido de alumínio ou carbeto de silício, materiais abrasivos de alta resistência. A durabilidade específica desta lixa Hendi dependerá do volume de uso e da pressão aplicada durante o processo de afiação, mas é projetada para uso profissional intensivo.

Existem precauções de segurança a ter em conta ao usar ou substituir esta lixa?

Ao substituir a lixa, certifique-se de que o afiador está desligado e desconectado da corrente elétrica. Durante a afiação, use sempre luvas de proteção e mantenha os dedos afastados da lâmina e da lixa em movimento para evitar acidentes.