

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Afiador Elétrico de Facas Profissionais com Rolos de Diamante

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR603900	<b>Modelo:</b>	603900
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002603907

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	603900
<b>EAN</b>	8421002603907

### Descricao Resumida

Afiador elétrico de facas para uso profissional, com rolos revestidos a diamante que garantem um fio preciso e duradouro, essencial para a segurança e eficiência na

cozinha.

## Descricao Completa

Manter as facas afiadas é uma norma fundamental para garantir a segurança e a eficiência em qualquer cozinha profissional. Este afiador elétrico foi concebido para proporcionar um fio preciso e duradouro, minimizando o esforço e o risco de acidentes durante a preparação de alimentos.

### Características Técnicas

Tipo de Afiador	Elétrico
Material da Estrutura	ABS
Cor	Branco
Material dos Rolos	Revestimento de diamante

### Aplicações Profissionais

Este afiador elétrico é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento que dependa de facas afiadas diariamente. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, pastelarias com confeitaria, talhos, peixarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Garante que os chefs e cozinheiros tenham sempre as suas ferramentas de corte no estado ideal para um trabalho eficiente e seguro.

### Afiador Elétrico de Facas — Principais Vantagens

- **Eficiência Superior:** Afia as facas rapidamente, poupando tempo precioso na cozinha.
- **Fio Consistente:** Os rolos de diamante garantem um fio uniforme e duradouro, essencial para cortes precisos.
- **Segurança Aumentada:** Facas bem afiadas reduzem o risco de deslizamento e acidentes.
- **Fácil Utilização:** Desenho intuitivo que permite a qualquer profissional obter um excelente resultado.
- **Versatilidade:** Adequado para afiar uma vasta gama de facas de cozinha profissional.

#### Qual a frequência ideal para afiar as facas com este equipamento?

A frequência depende da intensidade de uso. Para cozinhas profissionais com uso diário e intensivo, recomenda-se uma afiação regular, idealmente no início de cada turno ou sempre

que se note uma perda de fio, para manter a máxima eficiência e segurança.

### **Este afiador elétrico é adequado para todos os tipos de facas de cozinha?**

Este afiador é projetado para a maioria das facas de cozinha com fio liso. Não é recomendado para facas serrilhadas ou facas com lâminas muito finas e flexíveis, como as de filetar, que podem exigir técnicas de afiação mais específicas.

### **Como se realiza a manutenção deste afiador?**

A manutenção é simples. Após cada utilização, desligue o aparelho e limpe a superfície externa com um pano húmido. Verifique regularmente se há acumulação de resíduos metálicos nas ranhuras de afiação e remova-os cuidadosamente para garantir o desempenho ideal dos rolos de diamante.

### **Quais as vantagens de um afiador elétrico face a um fuzil?**

Um afiador elétrico oferece maior consistência e rapidez na obtenção de um fio preciso, exigindo menos técnica do utilizador em comparação com um fuzil. É ideal para restaurar o fio de facas mais desgastadas, enquanto o fuzil é mais adequado para a manutenção diária de um fio já existente.

### **Este afiador danifica o fio da faca?**

Não, quando utilizado corretamente, este afiador elétrico com rolos de diamante foi concebido para afiar as facas de forma eficaz sem danificar o fio. O revestimento de diamante garante uma remoção controlada do material, criando um fio afiado e duradouro.