

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinha Profissional 240mm Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	HE781388	Modelo:	HE781388
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781388

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781388
EAN	8711369781388
Material	Aço

Descricao Resumida

Faca de cozinha profissional 240mm em aço molibdênio forjado, com cabo ergonômico preto, ideal para precisão e higiene na preparação de alimentos.

Descricao Completa

A precisão no corte é fundamental para a eficiência de qualquer cozinha profissional. Esta faca de cozinha profissional de 240mm, fabricada em aço de molibdênio forjado e cromado, oferece a robustez e o fio de corte duradouro necessários para a preparação diária, assegurando performance superior e higiene no manuseamento intensivo de alimentos.

faca de cozinha profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	240 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	240 x 15 x 20 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Material da Lâmina	Aço de molibdênio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef Executivo que supervisiona a *mise en place* num restaurante de média dimensão ou para o cozinheiro em snack-bares e cantinas. Esta faca é ideal para tarefas diárias de corte e preparação de legumes, carne e peixe, garantindo agilidade e precisão mesmo durante o *rush* do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em aço de molibdênio forjado e cromado assegura uma durabilidade e resistência à corrosão que superam as alternativas comuns, mantendo o fio de corte impecável por longos períodos de uso intensivo. O design ergonômico do cabo em plástico POM preto, além de

proporcionar uma pega segura, foi concebido para prevenir a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de higiene HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do fio de corte desta faca em ambientes profissionais??

Graças à sua composição em aço de molibdénio forjado e cromado, esta faca mantém o fio afiado por um período significativamente mais longo do que facas convencionais, mesmo com uso contínuo em cozinhas de alta exigência.

Como o design do cabo contribui para a higiene na cozinha??

O design exclusivo do cabo em plástico POM preto foi concebido para evitar o depósito de resíduos de alimentos na junção entre o cabo e a lâmina. Isso simplifica a limpeza e minimiza os riscos de contaminação cruzada, crucial para as normas HACCP.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas de preparação de alimentos??

Com um comprimento de lâmina de 240mm e um perfil equilibrado, esta faca é versátil para uma ampla gama de tarefas, desde o corte fino de legumes e ervas, até ao porcionamento de carnes e peixes, otimizando a velocidade na mise en place.

Qual o material da lâmina e do cabo, e que vantagens oferecem??

A lâmina é de aço de molibdénio forjado e cromado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e capacidade de reter um fio de corte superior. O cabo em plástico POM preto oferece uma pega segura e antiderrapante, essencial para a segurança e conforto do utilizador.

Como devo proceder à manutenção e limpeza desta faca para garantir a sua longevidade??

Para preservar a durabilidade e o fio de corte, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave imediatamente após cada uso. Evite máquinas de lavar loiça, que podem danificar o fio e o material do cabo ao longo do tempo. Seque bem antes de guardar.