

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 para Ostras Reta 160mm – Abertura Segura e Eficiente

Informacoes do Produto

SKU:	HE781920	Modelo:	HE781920
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781920

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781920

Descrição Resumida

Faca profissional reta de 160mm, ideal para abertura rápida e segura de ostras em restaurantes e marisqueiras. Garante higiene e eficiência.

Descrição Completa

A abertura de ostras exige precisão e segurança para um serviço de marisco impecável. Esta faca para ostras reta, com um comprimento de 160mm, foi desenhada para proporcionar um manuseamento firme e eficaz, essencial na preparação rápida e higiénica deste delicado bivalve. Garante a máxima segurança do operador e a integridade do produto para o cliente final.

faca para ostras reta — faca para ostras — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Faca para ostras reta
Comprimento total	160mm
Dimensões aproximadas (CxLxA)	160x35x55mm
Peso Líquido	0,061kg

Aplicações Profissionais

Para o chef de marisqueira ou o gestor de restaurante que procura ferramentas especializadas, esta faca é ideal para a abertura de ostras frescas, otimizando a mise en place para o serviço. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras com grande volume de vendas, e até para eventos de catering que oferecem um bar de ostras, garantindo rapidez e consistência na preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção reta e o comprimento de 160mm conferem à faca uma ergonomia que facilita a inserção e o pivô, minimizando o esforço e o risco de acidentes durante a abertura de ostras. Este design robusto é fundamental para a segurança do operador e para a manutenção dos padrões de higiene em cozinhas profissionais e balcões de marisco, assegurando um desempenho fiável em ambiente de serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Como garantir a segurança ao usar esta faca para ostras??

É crucial utilizar uma luva de malha de aço na mão que segura a ostra e uma tábua de corte antiderrapante. A lâmina reta de 160mm permite um controlo preciso, mas a proteção pessoal é sempre a prioridade máxima para evitar cortes durante a abertura.

Esta faca é adequada para que tipo de volume de serviço em um restaurante??

Com o seu design funcional e dimensões compactas, é ideal para operações de médio a alto volume, onde a rapidez na preparação de ostras é fundamental. Restaurantes, marisqueiras e serviços de catering podem beneficiar da sua eficiência em picos de procura.

Qual a manutenção e limpeza recomendadas para esta faca??

Após cada utilização, a faca deve ser lavada imediatamente com água quente e detergente, enxaguada e seca cuidadosamente para evitar a corrosão e garantir a higiene. Recomenda-se a desinfeção regular conforme as normas HACCP aplicáveis ao seu estabelecimento.

A sua lâmina reta oferece alguma vantagem específica na técnica de abertura de ostras??

Sim, a lâmina reta de 160mm é ideal para penetrar no "olho" da ostra com um movimento limpo e direto, minimizando a quebra da concha e a contaminação do miolo. Facilita o desprendimento do músculo adutor com precisão, resultando numa apresentação superior do marisco.

Esta faca é resistente à corrosão, sendo utilizada em ambiente marinho??

Embora os detalhes do material específico não sejam fornecidos, equipamentos para manipulação de marisco são geralmente concebidos para resistir à corrosão. Recomenda-se sempre a limpeza e secagem imediatas após cada uso em ambientes com água salgada para prolongar a vida útil do utensílio.