

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Talhar Profissional 330mm para Carne e Assados

Informacoes do Produto

SKU:	HE844304	Modelo:	HE844304
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844304

EAN

8711369844304

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de talhar profissional com 330mm de comprimento total, lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em POM, ideal para cortes precisos de carnes e assados.

Descricao Completa

Esta faca de talhar com 330mm de comprimento total, equipada com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15, oferece um desempenho superior para cortes precisos em carnes e assados na cozinha profissional.

faca de talhar profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	330 mm
Dimensões (CxLxA)	333 x 19 x 30 mm
Peso Líquido	0,18 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Material do Cabo	POM (Polióxido de metileno)

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e profissionais em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis que necessitam de precisão no corte de carnes assadas, grelhadas ou cozinhadas. Adequada para o serviço de sala em buffets ou para a preparação em cozinhas de cantinas e catering.

Faca de Talhar — Principais Vantagens

- ****Corte Afiado e Duradouro:**** Lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 garante um fio de corte excepcionalmente afiado e resistente, mantendo a performance ao longo do tempo.
- ****Equilíbrio Otimizado:**** O design equilibrado da faca proporciona um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado e permitindo cortes mais controlados.
- ****Construção Robusta:**** Fabricada com materiais de alta qualidade, esta faca assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene e Manutenção:**** O cabo em POM oferece uma superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar, essencial para as exigências das cozinhas profissionais.

Qual o material da lâmina desta faca de talhar?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, um material conhecido pela sua excelente retenção de fio, resistência à corrosão e facilidade de afiação.

Como devo efetuar a manutenção e afiação da faca?

Para manter o desempenho, recomenda-se lavar a faca à mão após cada utilização e secá-la imediatamente. A afiação deve ser feita regularmente com uma chaira ou pedra de afiar adequada para aço inoxidável.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta e os materiais de alta qualidade, como o aço X50CrMoV15 e o cabo em POM, tornam esta faca ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Qual a vantagem do cabo em POM?

O cabo em POM (Polióxido de metileno) é um material durável, higiénico e resistente a impactos e temperaturas. Proporciona uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos.

Para que tipo de cortes é esta faca mais indicada?

Esta faca de talhar é especificamente concebida para cortar e fatiar peças de carne grandes, como assados, pernis, ou aves, garantindo fatias uniformes e precisas com mínimo esforço.

?