

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 rapido
ao produto



Faca de Talhar Profissional 380mm para Carne

Informacoes do Produto

SKU:	HE844311	Modelo:	HE844311
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844311
EAN	8711369844311
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talhar profissional com 380mm, lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em POM. Ideal para corte preciso de carnes em cozinhas e talhos.

Descricao Completa

Esta faca de talhar de 380mm foi concebida para corte preciso de carnes, combinando uma lâmina de aço inoxidável X50CrMoV15 com um cabo robusto em POM para durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

faca de talhar profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	380 mm
Largura	19 mm
Altura	30 mm
Peso Líquido	0.17 kg
Peso Bruto	0.22 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Material do Cabo	POM (Polióxido de metileno)

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e cantinas que exijam precisão no corte de peças de carne. Essencial em hotéis e serviços de catering para a preparação de pratos.

Faca de Talhar — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 garante um fio de corte afiado e duradouro, resistente à corrosão e ao desgaste. O design equilibrado da faca proporciona controlo superior e reduz a fadiga durante o uso prolongado. O cabo em POM oferece uma pega segura e higiénica, fundamental para a segurança alimentar e operacional em cozinhas profissionais.

Qual o material da lâmina desta faca de talhar?

?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade do fio e facilidade de afiação.

O cabo da faca é higiénico e seguro para uso profissional?

Sim, o cabo é feito de POM (Polióxido de metileno), um material robusto e não poroso que garante uma pega segura e é fácil de limpar, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Esta faca é adequada para corte de grandes peças de carne?

Com um comprimento total de 380mm e uma lâmina afiada, esta faca é perfeitamente adequada para talhar e fatiar com precisão diversas peças de carne em ambientes de cozinha profissional.

Como devo proceder à manutenção e afiação da lâmina?

Para manter o desempenho ideal, recomenda-se a lavagem manual após cada utilização e a secagem imediata. A afiação deve ser feita regularmente com uma chaira ou pedra de afiar adequada para aço inoxidável.

Qual a importância do equilíbrio numa faca de talhar profissional?

O equilíbrio adequado numa faca de talhar é crucial para reduzir a fadiga do utilizador, aumentar a precisão do corte e melhorar a segurança operacional, permitindo um manuseamento mais controlado e eficiente.