

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 Pão Profissional 340mm com Lâmina Inclinada

Informacoes do Produto

SKU:	HE844281	Modelo:	HE844281
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844281

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844281

EAN

8711369844281

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca de pão profissional de 340mm com lâmina inclinada, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Gume afiado e duradouro para cortes precisos.

Descricao Completa

Esta faca de pão profissional de 340mm, com lâmina inclinada e cabo preto, é forjada com precisão a partir de aço inoxidável alemão de alto carbono, garantindo um corte eficaz e duradouro para qualquer tipo de pão em ambientes de cozinha profissional.

Faca de pão profissional — Características Técnicas

Tipo de Faca	Pão, com inclinação
Cor do Cabo	Preto
Comprimento Total	340 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (Crômio-Molibdênio-Vanádio x50CrMoV15)
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão, 50 passos de fabrico
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	340x20x35 mm
Peso Líquido	0,15 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de pão é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que lide com grandes volumes de pão e produtos de padaria. É ideal para pastelarias, padarias com confecção, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de pequeno-almoço e catering de eventos. A sua lâmina serrilhada e comprimento permitem cortar fatias uniformes e precisas de pão rústico, baguetes, broas e outros produtos de massa, minimizando o desperdício e otimizando a

apresentação.

Faca de Pão — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Eficaz:** A lâmina serrilhada e o gume duradouro garantem cortes limpos em crostas duras e miolos macios.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alto carbono, oferece elevada resistência a manchas e corrosão, prolongando a vida útil do utensílio.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo ergonômico proporciona equilíbrio, segurança e controlo, mesmo durante uso prolongado.
- **Fácil Manutenção:** O gume é facilmente afiável, permitindo manter a faca sempre no seu melhor desempenho com pouca dificuldade.
- **Qualidade Consistente:** Cada faca é produzida através de um processo rigoroso de 50 passos, assegurando um padrão de qualidade elevado.

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono, uma liga especializada de Crómio-Molibdénio-Vanádio (x50CrMoV15), conhecida pela sua afiação, durabilidade do gume e resistência a manchas.

Esta faca é adequada para cortar outros alimentos além de pão?

Embora seja otimizada para pão, a lâmina serrilhada pode ser útil para cortar outros alimentos com exterior firme e interior macio, como bolos, tomates grandes ou frutas com casca. No entanto, o seu design é específico para pão.

Como se deve afiar uma faca de pão serrilhada?

A afiação de facas serrilhadas requer ferramentas específicas, como um afiador de cerâmica ou diamante em forma de cone, para afiar cada serrilha individualmente. Recomenda-se a manutenção regular para preservar o gume.

Qual a importância do processo de forjamento por injeção de precisão?

O forjamento por injeção de precisão a partir de uma única peça de aço garante uma estrutura molecular uniforme, resultando numa lâmina mais forte, durável e com melhor retenção do gume, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e armazenar esta faca?

Após cada utilização, lave a faca à mão com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente para evitar manchas e corrosão. Armazene-a num bloco de facas, barra magnética ou protetor de lâmina para proteger o gume e garantir a segurança.