

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 Desossar Profissional 285mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE781371	Modelo:	HE781371
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781371

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781371
EAN	8711369781371
Material	Aço

Descricao Resumida

Faca de desossar profissional de 285mm, com lâmina em aço de molibdénio forjado e cromado. Cabo ergonómico em plástico POM preto para manuseamento seguro e higiénico.

Descricao Completa

Esta faca de desossar profissional, com um comprimento total de 285mm, é fabricada em aço de molibdénio forjado e cromado, garantindo robustez e durabilidade para as tarefas mais exigentes na cozinha profissional.

Faca de desossar profissional — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço de molibdénio forjado e cromado
Cor do Cabo	Preto
Material do Cabo	Plástico POM
Comprimento Total	285 mm
Peso Líquido	0,135 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no corte e desossamento. É ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, bem como em estabelecimentos de catering e hotelaria que preparem carne e peixe frescos. A sua robustez permite um uso intensivo e diário, mantendo a eficiência nas tarefas de preparação.

Faca de Desossar — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada com aço de molibdénio forjado e cromado, oferece elevada resistência à corrosão e mantém o fio da lâmina afiado por mais tempo.
- **Higiene Otimizada:**** O design único do cabo previne o depósito de resíduos de alimentos na transição entre o cabo e a lâmina, facilitando a limpeza e manutenção.
- **Manuseamento Seguro:**** A pega perfilada em plástico POM preto proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.

- ****Corte Preciso:**** A robustez e qualidade da lâmina garantem cortes limpos e precisos, essenciais para o desossamento eficiente de carne e peixe.
- ****Embalagem Individual:**** Cada faca é fornecida numa embalagem de apresentação em PET, assegurando a proteção e higiene do produto até à sua utilização.

Qual o material da lâmina desta faca de desossar?

A lâmina é feita de uma peça robusta de aço de molibbdénio forjado e cromado, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Como o design do cabo contribui para a higiene?

O design único do cabo foi concebido para prevenir o depósito de resíduos de alimentos na zona de transição entre o cabo e a lâmina, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço de molibbdénio forjado e a elevada qualidade de fabrico tornam-na duradoura e ideal para o uso intensivo em diversos ambientes de cozinha profissional.

Qual o comprimento total da faca?

A faca de desossar tem um comprimento total de 285 mm, proporcionando um bom alcance e controlo para as tarefas de desossamento.

A lâmina mantém-se afiada por muito tempo?

Sim, graças à elevada qualidade do aço de molibbdénio forjado e cromado, a lâmina é projetada para manter o seu fio afiado durante um período prolongado de uso.