

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Pão Profissional em Aço Forjado, 335mm, Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE781333	Modelo:	HE781333
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781333

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781333
EAN	8711369781333
Cor	Preto
Material	Aço

Descricao Resumida

Faca de pão profissional em aço molibdénio forjado de 335mm. Lâmina duradoura, resistente à corrosão e design higiénico do cabo para uso intensivo.

Descricao Completa

Garantir um corte preciso e eficiente em ambientes de elevado volume é crucial. Esta lâmina serrilhada de 335mm, concebida em aço molibdénio forjado, é essencial para a preparação diária de pão em qualquer cozinha profissional, desde padarias a restaurantes. O seu design pensado na higiene evita a acumulação de resíduos, um fator crítico para as normas HACCP.

faca de pão profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	335mm
Cor Material	Preto
Material Lâmina	Aço molibdénio forjado e cromado
Material Cabo	Plástico POM preto
Dimensões Aproximadas (LxPxA)	335x15x30mm
Peso Líquido	0,16kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou padeiro em hotéis e padarias, esta ferramenta garante fatias uniformes e rápidas, otimizando o serviço de pequeno-almoço ou a preparação de sanduíches gourmet. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares ou roulotes com elevado volume de produção de tostas e sanduíches, a sua durabilidade e retenção de fio reduzem o tempo de manutenção e aumentam a produtividade durante o rush do serviço. Ideal também para cantinas e empresas de catering que necessitam de consistência na apresentação do pão em eventos e buffets.

Faca de Pão — Porquê Escolher Este Equipamento

Construída a partir de uma peça única de aço molibbdénio forjado e cromado, esta faca distingue-se pela sua resistência e longevidade, superando facas convencionais em ambientes de uso intensivo. A qualidade superior de fabrico assegura uma lâmina que permanece afiada por períodos prolongados, minimizando a necessidade de afiamentos frequentes e garantindo cortes limpos e sem esforço. O design ergonómico do cabo em plástico POM preto não só oferece uma pega segura e confortável, mas também previne eficazmente o depósito de resíduos alimentares na transição lâmina-cabo, um aspeto fundamental para a higiene em cozinhas profissionais e conformidade com as exigências HACCP.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade e o fio de corte da minha faca de pão??

Para manter o desempenho otimizado do aço molibbdénio forjado, lave a faca imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro. Seque-a completamente para evitar a corrosão e armazene-a num bloco de facas ou protetor de lâmina para preservar o fio por mais tempo.

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

Embora concebida especificamente para pão com a sua lâmina serrilhada, esta faca pode ser eficaz para cortar alimentos com crosta ou casca rija, como bolos, tomates grandes ou melancias. Contudo, é sempre recomendável usar a ferramenta adequada para cada tarefa, a fim de preservar o fio e a segurança.

Qual a importância do cabo em plástico POM para a higiene na cozinha??

O cabo em plástico POM preto possui um design único que previne eficazmente o depósito de resíduos de alimentos na junção com a lâmina. Esta característica é crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP, facilitando significativamente a limpeza e minimizando riscos de contaminação cruzada em ambientes de cozinha profissional.

Posso usar esta faca numa padaria com alto volume de produção??

Sim, a construção robusta em aço molibbdénio forjado e a elevada qualidade de fabrico garantem que a lâmina se mantém afiada durante muito tempo. Isto torna-a ideal para o corte contínuo e intensivo de pão em padarias, pastelarias e cozinhas com grande procura, assegurando eficiência e durabilidade.

Quais as vantagens do aço molibbdénio forjado face a outros aços??

O aço molibbdénio forjado e cromado oferece uma combinação superior de dureza, resistência à corrosão e flexibilidade. Estas propriedades resultam numa lâmina que mantém o fio por mais tempo, é menos propensa a lascar e aguenta melhor os ambientes húmidos e ácidos das cozinhas profissionais, garantindo um investimento duradouro.