

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 Talhar Profissional Aço Molibdénio 330mm, Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE781340	Modelo:	HE781340
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781340

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781340
EAN	8711369781340
Cor	Preto
Material	Aço

Descricao Resumida

Faca de talhar profissional em aço de molibdénio forjado 330mm. Lâmina afiada, resistente à corrosão e cabo ergonómico para corte preciso em cozinhas.

Descricao Completa

A precisão no corte é fundamental em qualquer cozinha profissional, e esta faca de talhar de 330mm garante um desempenho superior. Fabricada em aço de molibdénio forjado, oferece durabilidade excecional e uma lâmina que se mantém afiada, otimizando a produtividade diária em tarefas de desmanche e porcionamento de carnes.

Faca de talhar profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço de molibdénio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto
Comprimento Total (L)	330 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	330 x 15 x 30 mm
Peso Líquido	0,15 kg
Cor	Preto

Aplicações Profissionais

Para o Chef de partida que necessita de ferramentas fiáveis para a preparação diária de carnes em restaurantes de cozinha tradicional, ou para o talhante que exige cortes precisos e eficientes em talhos e empresas de catering, esta faca é um ativo indispensável. Ideal também para equipas em churrasqueiras e snack-bares, onde a rapidez e a qualidade no porcionamento são cruciais para o serviço contínuo.

Porquê Escolher Esta Equipamento

A Faca de Talhar Profissional distingue-se pela sua construção em aço de molibdénio forjado e cromado, um material que assegura uma robustez superior e resistência prolongada à corrosão em ambientes de cozinha exigentes. A sua lâmina é projetada para manter um fio afiado por mais tempo, reduzindo a necessidade de afiagens frequentes e garantindo cortes limpos e eficientes. Adicionalmente, o design inteligente do cabo em plástico POM preto evita o acumular de resíduos alimentares na transição entre o cabo e a lâmina, cumprindo elevadas normas de higiene e facilitando a limpeza, um fator crítico para a segurança alimentar e a conformidade com as diretrizes HACCP.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade da lâmina afiada desta faca??

Para manter a lâmina afiada e prolongar a vida útil da faca, recomenda-se lavá-la à mão imediatamente após cada uso com detergente neutro e secá-la bem. Evite máquinas de lavar loiça, que podem danificar o fio e o material do cabo ao longo do tempo.

Esta faca é adequada para que tipo de alimentos e tarefas de corte??

Esta faca de talhar de 330mm é ideal para o desmanche e porcionamento preciso de grandes peças de carne, aves e peixe em restaurantes, talhos e empresas de catering. A sua lâmina longa e afiada permite cortes limpos e eficientes, essenciais para a mise en place e o serviço contínuo.

Qual a importância do material de aço de molibdénio forjado??

O aço de molibdénio forjado e cromado confere à lâmina uma robustez e resistência superiores à corrosão, crucial em ambientes de cozinha intensivos. Este material de alta qualidade assegura que a faca mantém o seu fio por mais tempo, garantindo um desempenho consistente e duradouro.

O design do cabo realmente ajuda na higiene??

Sim, o design perfilado do cabo em plástico POM preto foi concebido especificamente para evitar o depósito de resíduos alimentares na transição entre o cabo e a lâmina. Esta característica contribui significativamente para a higiene e facilidade de limpeza, alinhando-se com as boas práticas de segurança alimentar.

Posso adquirir esta faca em maiores quantidades para a minha equipa de cozinha??

Sim, como fornecedor de equipamento profissional, a Hotelequip oferece condições especiais para aquisições em volume, adequadas para equipar equipas de cozinha inteiras ou para reabastecer stock de consumíveis de corte. Contacte o nosso serviço comercial para obter uma proposta personalizada.