

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 para Toranja 210mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856185	Modelo:	HE856185
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856185

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856185
EAN	8711369856185

Cor

Preto

Descrição Resumida

Faca de 210mm com lâmina serrilhada e curvada, ideal para corte preciso de toranjas e outros citrinos. Essencial para otimizar a preparação em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta faca para toranja de 210mm foi desenhada para facilitar o corte preciso e eficiente de citrinos, essencial em cozinhas profissionais e serviços de pequeno-almoço.

Faca para toranja — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor	Preto
Comprimento Total	210 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	210 x 20 x 15 mm
Peso Líquido	0,036 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, pastelarias que preparam saladas de fruta fresca, cantinas com opções saudáveis, e restaurantes que incluem citrinos na sua ementa. A sua lâmina específica permite um corte limpo e rápido, otimizando o tempo de preparação em ambientes de alta cadência.

Faca para Toranja — Principais Vantagens

- Corte Preciso:** Lâmina serrilhada e curvada, ideal para separar a polpa da casca e membranas sem danificar o fruto.
- Eficiência Operacional:** Reduz o tempo de preparação de toranjas e outros citrinos, aumentando a produtividade.

- **Design Ergonómico:** Cabo confortável para manuseamento seguro e menor fadiga durante o uso prolongado.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos.

Qual a principal função desta faca?

A faca para toranja foi concebida especificamente para cortar e separar a polpa da toranja das membranas e da casca de forma limpa e eficiente, minimizando o desperdício.

Pode ser utilizada para outros citrinos?

Sim, embora otimizada para toranjas, a sua lâmina serrilhada e curvada pode ser útil para preparar outras frutas cítricas de tamanho semelhante, como laranjas ou limas grandes, para saladas de fruta ou guarnições.

Qual o material do cabo?

O cabo é de cor preta, geralmente feito de um material sintético resistente e ergonómico, projetado para um manuseamento seguro e confortável em ambientes de cozinha profissional.

Esta faca é adequada para lavagem na máquina?

Para prolongar a vida útil da faca e manter a integridade da lâmina e do cabo, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, seguida de secagem imediata.

Que vantagens oferece em comparação com uma faca de cozinha comum?

A faca para toranja possui uma lâmina mais fina, serrilhada e curvada, especificamente desenhada para contornar a forma da toranja e cortar as membranas internas com precisão, algo difícil de replicar com uma faca de cozinha reta e mais espessa.