

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 Barrar Serrilhada Preta 210mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855768	Modelo:	HE855768
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855768

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855768
EAN	8711369855768
Cor	Preto

Descricao Resumida

Faca de barrar serrilhada preta de 210mm, ideal para distribuição eficiente de pastas e molhos. Perfeita para qualquer cozinha profissional ou serviço de mesa.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a preparação e o serviço de mesa, esta faca de barrar serrilhada de 210mm assegura uma distribuição uniforme e eficiente de pastas, patês ou manteiga, mesmo em produtos mais delicados como pão fresco. A sua lâmina micro-serrilhada oferece um corte suave antes da aplicação, melhorando a fluidez das operações na sua cozinha profissional.

faca de barrar serrilhada — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Cor	Preto
Comprimento (L)	210mm
Largura	33mm
Altura/Espessura	15mm
Peso Líquido	0,084kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o gestor de um snack-bar que procura utensílios práticos para a ementa diária, até ao chef de pastelaria que necessita de precisão na aplicação de cremes e coberturas. Esta faca é também uma excelente adição em cantinas, roulotes e buffets de hotel, onde a rapidez na preparação e a apresentação cuidada são essenciais no serviço de mesa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A faca de barrar serrilhada de 210mm destaca-se pela sua versatilidade e eficácia. A lâmina serrilhada permite não só barrar com facilidade, mas também realizar pequenos cortes em

superfícies macias, como tostas ou croissants, antes da aplicação, reduzindo a necessidade de trocar de utensílio durante a mise en place. O seu design compacto e leve garante um manuseamento confortável e uma fácil arrumação em qualquer cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada para esta faca de barrar?

Esta faca, sendo um utensílio de utilização diária, foi concebida para resistir ao uso frequente em ambientes profissionais, mantendo a sua funcionalidade e aspeto. A durabilidade dependerá, contudo, da correta manutenção e limpeza após cada utilização.

É adequada para que tipo de alimentos ou preparações?

A sua lâmina serrilhada torna-a ideal para barrar uma variedade de alimentos, desde manteiga e patês a compotas e cremes. A capacidade de realizar pequenos cortes em pão ou doces antes de barrar aumenta a sua versatilidade na cozinha e no serviço.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro logo após a utilização para evitar o acúmulo de resíduos. Embora possa ser lavada na máquina, a lavagem manual ajuda a preservar a nitidez da serra e a integridade do material a longo prazo. Secar imediatamente após a lavagem.

Qual o material da lâmina e do cabo?

Embora os dados específicos dos materiais não sejam fornecidos, o seu design e a categoria de produto indicam que a lâmina é de um aço inoxidável próprio para uso alimentar e o cabo de material resistente e ergonómico, dada a cor preta mencionada.

Pode ser utilizada em ambientes com altas temperaturas?

Sendo uma faca de barrar e não um utensílio de confeção direta ao calor, é concebida para manusear alimentos após a sua preparação. Não é recomendada para exposição prolongada a altas temperaturas, como dentro de fornos ou fritadeiras, para evitar danos ao material do cabo.