

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 de Pão Serrilhada 380mm com Cabo Preto para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE843000	Modelo:	HE843000
Marca:	HENDI	EAN:	8711369843000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE843000
EAN	8711369843000
Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de pão serrilhada de 380mm, ideal para corte preciso em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico em polipropileno, conforme HACCP, para segurança e higiene.

Descricao Completa

Esta faca de pão serrilhada de 380mm é uma ferramenta essencial para o corte preciso de pão em qualquer cozinha profissional, garantindo fatias uniformes e sem esmagar a crosta.

Faca de Pão Profissional — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Cor do Cabo	Preto
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Comprimento Total	380 mm
Largura	25 mm
Altura	40 mm
Peso Líquido	0,096 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de pão é indispensável em diversos estabelecimentos, garantindo um corte eficiente e higiénico:

- Padarias e pastelarias com produção própria de pão.

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna para o serviço de mesa.
- Hotéis e unidades de catering para buffets e serviço de pequeno-almoço.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que servem pão fresco.
- Snack-bares e cafés que preparam sandes e tostas.

Faca de Pão — Principais Vantagens

- **Corte Preciso:** A lâmina serrilhada permite cortar pães com crosta dura e miolo macio de forma eficiente, sem esmagar o pão.
- **Higiene e Segurança:** Cabo em polipropileno, em conformidade com as diretrizes HACCP, assegura uma utilização higiénica e segura.
- **Conforto Ergonómico:** O design do cabo proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Ideal para uma vasta gama de pães, desde baguetes a broas, garantindo fatias uniformes e apresentáveis.

Qual a principal vantagem de uma faca de pão serrilhada?

A lâmina serrilhada permite cortar pães com crosta dura e miolo macio de forma eficiente, sem esmagar o pão, garantindo fatias uniformes e apresentáveis.

O cabo em polipropileno oferece que benefícios?

O cabo em polipropileno é ergonómico, oferece uma pega segura e confortável, e está em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a higiene e a segurança alimentar na cozinha profissional.

Esta faca é adequada para que tipo de pão?

É ideal para cortar uma vasta gama de pães, incluindo baguetes, broas, pão de forma, pão rústico e outros pães com crosta, em ambientes como restaurantes, padarias e hotéis.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando de imediato para preservar a lâmina e o cabo. Evitar máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil.

Qual o comprimento total da faca e porquê é importante?

Com um comprimento total de 380 mm, esta faca permite cortar pães de maior dimensão com um único movimento, aumentando a eficiência e a precisão no serviço de cozinha profissional.