

# 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



## Faca de Pão Serrilhada com Cabo Preto 430mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE843109 | Modelo: | HE843109      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369843109 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE843109      |
| EAN      | 8711369843109 |
| Cor      | Preto         |
| Material | Polipropileno |

### Descricao Resumida

Faca de pão serrilhada com 430mm de comprimento, ideal para corte preciso. Cabo em polipropileno preto, ergonómico e em conformidade com as normas HACCP.

### Descricao Completa

Esta faca de pão profissional, com lâmina serrilhada de 430mm, foi concebida para um corte eficiente e preciso em padarias e cozinhas de produção. O cabo em polipropileno assegura manuseamento seguro e higiénico.

### faca de pão profissional — Características Técnicas

| Propriedade       | Valor         |
|-------------------|---------------|
| Comprimento Total | 430mm         |
| Tipo de Lâmina    | Serrilhada    |
| Material do Cabo  | Polipropileno |
| Cor do Cabo       | Preto         |
| Conformidade Cabo | HACCP         |
| Dimensões (CxLxA) | 430x25x40mm   |
| Peso Líquido      | 0,126kg       |

### Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em padarias, pastelarias com confeção própria, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis com serviço de pequeno-almoço, cantinas e empresas de catering. Ideal para o corte de pão fresco, broas e outros produtos de panificação.

### Faca de Pão — Principais Vantagens

- Lâmina serrilhada para cortes limpos e sem esforço em crostas duras e miolo macio.
- Cabo em polipropileno preto, resistente e em conformidade com as diretrizes HACCP, garantindo segurança alimentar.

- Design ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e seguro durante longos períodos de utilização.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.

#### **Qual o comprimento total desta faca de pão?**

O comprimento total da faca, incluindo o cabo, é de 430mm, proporcionando um alcance adequado para diferentes tipos de pão.

#### **O cabo é seguro para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o cabo é fabricado em polipropileno e está em conformidade com as diretrizes HACCP, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais.

#### **Para que tipo de pão é esta faca mais adequada?**

A lâmina serrilhada é ideal para cortar pães com crosta dura e miolo macio, como broas, baguetes, pão de forma e outros produtos de panificação, sem esmagar o interior.

#### **Como devo limpar e manter esta faca?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a lâmina e o cabo. Evite máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil.

#### **Esta faca pode ser utilizada para cortar outros alimentos?**

Embora seja otimizada para pão, a lâmina serrilhada pode ser eficaz para cortar frutas grandes com casca dura, como melancia, ou vegetais como couve, mas o seu design é específico para produtos de panificação.