

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



Faca de Corte para Presunto e Salmão, 490mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE842904	Modelo:	HE842904
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842904
EAN	8711369842904
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca profissional de 490mm com lâmina flexível para corte preciso de presunto e salmão. Cabo ergonómico em polipropileno preto, conforme normas HACCP.

Descricao Completa

Esta faca profissional de 490mm foi concebida para o corte preciso de presunto e salmão, essencial em qualquer cozinha profissional ou charcutaria. O cabo em polipropileno preto garante uma pega segura e higiene.

faca presunto salmão — Faca de Corte — Características Técnicas

Cor do Cabo	Preto
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Comprimento Total	490 mm
Peso Líquido	0,136 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis e catering que necessitam de um corte fino e uniforme de presunto, salmão fumado e outros produtos delicados. Essencial em qualquer área de preparação de frios.

Faca de Presunto — Principais Vantagens

- Lâmina longa e flexível para cortes precisos e uniformes.
- Cabo ergonómico em polipropileno, conforme normas HACCP, para segurança e higiene alimentar.
- Leveza que facilita o manuseamento prolongado sem fadiga.
- Durabilidade para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual o material do cabo e as suas vantagens?

O cabo é fabricado em polipropileno preto, um material robusto e higiénico, em conformidade com as diretrizes HACCP, garantindo segurança alimentar e uma pega confortável.

?

Para que tipo de alimentos é esta faca mais indicada?

Esta faca é especificamente desenhada para o corte de presunto e salmão, permitindo fatias finas e uniformes devido à sua lâmina longa e flexível.

Quais as dimensões totais da faca?

A faca tem um comprimento total de 490 mm, o que é ideal para cobrir grandes superfícies de corte em peças como presuntos inteiros ou lombos de salmão.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta e o cabo higiénico tornam-na adequada para o uso diário e intensivo em restaurantes, charcutarias e serviços de catering.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-a de imediato para preservar o fio da lâmina e a higiene do cabo.