

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Filetar 260mm com Cabo HACCP Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE844434	Modelo:	HE844434
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844434

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844434
EAN	8711369844434
Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de filetar de 260mm com cabo ergonómico em polipropileno preto, em conformidade com as diretrizes HACCP, ideal para corte preciso de peixe e carne em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de filetar de 260mm é uma ferramenta essencial para o corte preciso de peixe e carne, garantindo higiene e segurança alimentar com o seu cabo em polipropileno preto, conforme as diretrizes HACCP.

faca de filetar profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	260 mm
Cor do Cabo	Preto
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Peso Líquido	0.077 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de filetar é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no tratamento de peixe e carne. É ideal para marisqueiras, restaurantes de peixe, peixarias, hotéis com serviço de restauração, empresas de catering, e cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam pratos com peixe fresco.

Faca de Filetar — Principais Vantagens

- **Corte Preciso:** Lâmina fina e flexível, desenhada para filetar peixe e desossar carne com máxima precisão e mínimo desperdício.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Cabo em polipropileno preto, em conformidade com as diretrizes HACCP, facilita a identificação e previne a contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** Materiais resistentes que garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.

- **Manuseamento Confortável:** Cabo ergonómico que proporciona uma pega segura e reduz a fadiga durante longos períodos de utilização.
- **Fácil Limpeza:** Superfícies lisas que permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.