

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 para Presunto e Salmão 490mm, Cabo Vermelho HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE842928	Modelo:	HE842928
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842928
EAN	8711369842928
Cor	Vermelho
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca profissional de 490mm para corte preciso de presunto e salmão. Cabo em polipropileno vermelho, conforme HACCP, para máxima higiene e segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta faca profissional de 490mm foi concebida para o corte preciso de presunto e salmão, apresentando um cabo ergonómico em polipropileno vermelho que cumpre as diretrizes HACCP para máxima higiene e segurança alimentar na cozinha profissional.

Faca para presunto e salmão — Características Técnicas

Tipo de Faca	Presunto / Salmão
Comprimento Total	490 mm
Cor do Cabo	Vermelho
Material do Cabo	Polipropileno (Conforme HACCP)
Dimensões Aproximadas	490x25x40 mm
Peso Líquido	0,136 kg
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Esta faca é essencial para estabelecimentos que exigem cortes finos e uniformes de produtos delicados. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, charcutarias, e empresas de catering que preparam tábuas de enchidos ou pratos com salmão fumado. A sua conformidade com HACCP torna-a adequada para qualquer cozinha profissional que priorize a segurança alimentar.

Faca para Presunto e Salmão — Principais Vantagens

- Corte Preciso:** Lâmina longa e flexível para fatiar presunto e salmão com a espessura desejada, minimizando desperdício.
- Higiene Certificada:** Cabo em polipropileno vermelho, em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a identificação e prevenindo a contaminação cruzada.

- **Conforto e Segurança:** Cabo ergonómico que oferece uma pega firme e segura, mesmo em ambientes de trabalho intensos.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso diário exigente em cozinhas profissionais.
- **Embalagem Individual:** Cada faca é fornecida numa embalagem PET, garantindo a sua proteção e higiene até ao primeiro uso.

Porquê escolher uma faca com cabo vermelho?

A cor vermelha no cabo indica que a faca é destinada ao corte de carnes cruas, como presunto ou salmão, seguindo o sistema de codificação de cores HACCP. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada na cozinha profissional.

Qual o comprimento ideal para uma faca de presunto?

Para presunto, um comprimento de lâmina entre 250mm e 300mm é geralmente preferível para permitir fatias longas e uniformes. Esta faca de 490mm é especialmente longa, ideal para presuntos inteiros ou peças grandes de salmão.

Esta faca é adequada para outros tipos de carne?

Embora otimizada para presunto e salmão devido à sua lâmina fina e flexível, pode ser usada para fatiar outros tipos de carne curada ou peixe, desde que a codificação de cores HACCP seja respeitada para evitar contaminação cruzada.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso, seguida de secagem completa. Evite máquinas de lavar louça para prolongar a vida útil do fio e do cabo. Armazene em local seguro para proteger a lâmina.

A embalagem individual em PET oferece alguma vantagem?

Sim, a embalagem individual em PET garante que a faca chega ao cliente em perfeitas condições de higiene e proteção, evitando danos durante o transporte e armazenamento antes do primeiro uso na sua cozinha profissional.

?