

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



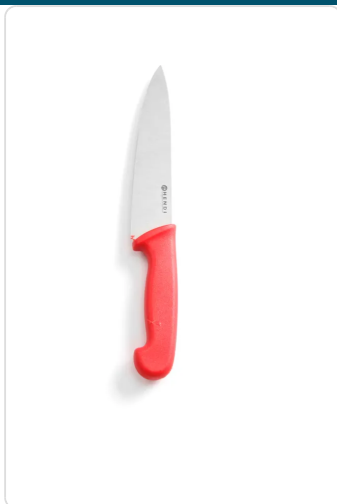
Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro Vermelha (L) 320 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE842621	Modelo:	HE842621
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842621

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842621

EAN	8711369842621
Cor	Vermelho
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro com lâmina de 320 mm e cabo vermelho em polipropileno, ergonómico e em conformidade com as diretrizes HACCP para máxima higiene e segurança.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro com lâmina de 320 mm é uma ferramenta essencial para a área de preparação em cozinhas profissionais. O cabo em polipropileno vermelho cumpre as diretrizes HACCP, garantindo higiene e segurança alimentar.

faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	320 mm
Cor do Cabo	Vermelho
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	320x25x40 mm
Peso Líquido	0,12 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de hotéis. A sua versatilidade e conformidade com as normas

de higiene tornam-na indispensável para o corte e preparação de diversos alimentos.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Cabo em polipropileno vermelho em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a identificação e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Manuseamento Confortável:** Design ergonómico do cabo que proporciona um agarre seguro e reduz a fadiga durante o uso prolongado.
- **Corte Preciso:** Lâmina afiada de 320 mm, adequada para uma variedade de tarefas de corte, picar e fatiar.
- **Durabilidade:** Materiais resistentes que garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha exigentes.
- **Embalagem Individual:** Cada faca é fornecida numa embalagem em PET, assegurando a sua proteção e higiene até ao primeiro uso.

Qual a importância da conformidade HACCP no cabo desta faca?

A conformidade HACCP no cabo garante que o material e o design minimizam o risco de contaminação cruzada e facilitam a limpeza, sendo crucial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Para que tipo de tarefas de corte é mais adequada uma faca de cozinheiro de 320 mm?

Uma faca de cozinheiro com 320 mm de comprimento total (incluindo lâmina e cabo) é versátil para picar legumes, fatiar carnes, cortar ervas e outras tarefas gerais de preparação que exigem uma lâmina de tamanho médio a grande.

O cabo vermelho tem alguma função específica além da estética?

Sim, a cor vermelha do cabo pode ser utilizada em sistemas de codificação por cores em cozinhas profissionais para identificar a faca para um tipo específico de alimento (ex: carne crua), ajudando a prevenir a contaminação cruzada.

Como devo limpar e manter esta faca para prolongar a sua vida útil?

Após cada uso, lave a faca imediatamente com água morna e detergente neutro, seque-a completamente para evitar manchas e corrosão. Recomenda-se afiar a lâmina regularmente com um fuzil ou pedra de afiar para manter o fio de corte.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas industriais?

Sim, a construção robusta e o cabo ergonómico desta faca tornam-na adequada para o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas industriais, cantinas e restaurantes com alto volume de produção.