

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



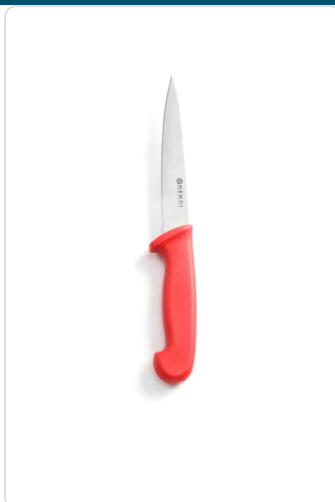
Hotelequip.pt

Faca de Filetar Profissional 300mm com Cabo HACCP Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	HE842522	Modelo:	HE842522
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842522

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842522
EAN	8711369842522
Cor	Vermelho
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de filetar de 300mm com cabo em polipropileno vermelho, ergonómico e em conformidade com as diretrizes HACCP para máxima higiene e segurança.

Descricao Completa

Esta faca de filetar profissional de 300mm é projetada para precisão e segurança na área de preparação, com um cabo ergonómico em polipropileno que cumpre as diretrizes HACCP.

Faca de filetar profissional — Características Técnicas

Cor	Vermelho
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Comprimento Total	300 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	300x25x40 mm
Peso Líquido	0,087 kg
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional que exija precisão no corte e filetagem de peixe ou carnes delicadas. É ideal para restaurantes de peixe, marisqueiras, hotéis com serviço de restauração, cantinas, empresas de catering e talhos que necessitem de preparar porções de forma eficiente e higiénica.

Faca de Filetar — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:**** Lâmina fina e flexível, ideal para filetar e desossar com mínimo desperdício.
- **Higiene Certificada:**** Cabo em polipropileno que cumpre as diretrizes HACCP, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Identificação por Cor:**** A cor vermelha do cabo permite a organização e identificação rápida para usos específicos, contribuindo para a segurança alimentar.

- ****Durabilidade:**** Materiais robustos que garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Conforto Ergonómico:**** Cabo projetado para um manuseamento seguro e confortável durante longos períodos de utilização.

Qual a importância do cabo em polipropileno e da cor vermelha?

O cabo em polipropileno garante a conformidade com as diretrizes HACCP, sendo resistente e fácil de higienizar. A cor vermelha é frequentemente utilizada para identificar facas destinadas ao corte de carnes vermelhas ou para evitar a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para filetar que tipo de peixe?

A lâmina fina e flexível desta faca é ideal para filetar peixes de carne macia a média, como salmão, bacalhau, dourada ou robalo, permitindo um corte limpo e preciso ao longo da espinha.

Como devo proceder à manutenção e afiação desta faca?

Para prolongar a vida útil e manter o fio da lâmina, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente. A afiação deve ser feita regularmente com um fuzil ou afiador de facas adequado.

Esta faca pode ser utilizada para outros tipos de corte?

Embora seja otimizada para filetagem, a sua lâmina afiada e flexível permite também desossar pequenas peças de carne ou aves, e realizar cortes finos e delicados em outros alimentos, sempre com a devida precaução.

Qual a durabilidade esperada de uma faca profissional como esta?

Com os cuidados e manutenção adequados, uma faca profissional de qualidade como esta pode durar muitos anos em ambientes de cozinha profissional. A durabilidade depende do uso, da frequência de afiação e da correta higienização.