

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 Talhar Profissional, Cabo Vermelho, 285mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE842423	Modelo:	HE842423
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842423

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842423
EAN	8711369842423
Cor	Vermelho
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talhar profissional de 285mm com cabo ergonómico em polipropileno vermelho, em conformidade com HACCP. Ideal para cortes precisos de carnes e assados em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Faca de talhar profissional de 285mm, essencial para cortes precisos em carnes e assados. O cabo em polipropileno vermelho cumpre as diretrizes HACCP, garantindo higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Faca de Talhar Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	285 mm
Cor do Cabo	Vermelho
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	285x25x40 mm
Peso Líquido	0,087 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de talhar é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras, onde o corte de grandes peças de carne é frequente, até cantinas e serviços de catering que preparam refeições em volume. É igualmente útil em talhos, hotéis e estabelecimentos de restauração com serviço de buffet, garantindo cortes limpos e eficientes para a apresentação dos pratos.

Faca de Talhar — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança Alimentar:** Cabo em polipropileno vermelho, em conformidade com as diretrizes HACCP, facilita a identificação e previne a contaminação cruzada.
- Corte Preciso:** Lâmina afiada e robusta, ideal para talhar carnes cozinhadas, assados e aves com facilidade e precisão.

- **Ergonomia:** Design do cabo proporciona uma pega confortável e segura, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Durabilidade:** Materiais de alta qualidade garantem resistência ao desgaste e à corrosão, prolongando a vida útil da faca.
- **Fácil Manutenção:** Superfície lisa do cabo e da lâmina permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

Qual a importância da cor vermelha no cabo desta faca?

A cor vermelha no cabo é um sistema de codificação de cores HACCP, geralmente utilizado para identificar facas destinadas ao corte de carne crua, ajudando a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para cortar outros alimentos além de carne?

Embora seja otimizada para talhar carnes e assados, a sua lâmina afiada e comprimento podem ser úteis para cortar vegetais grandes ou frutas, mas o seu propósito principal é o corte de carne.

Como devo afiar e manter a lâmina desta faca?

Para manter a faca em ótimas condições, recomenda-se afiá-la regularmente com um fuzil ou pedra de afiar adequada. Após cada uso, lave-a à mão com água morna e detergente, seque-a imediatamente e guarde-a num local seguro.

O cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas?

O polipropileno é um material resistente e durável, mas não é projetado para exposição direta a altas temperaturas. Deve ser evitado o contacto prolongado com fontes de calor intenso para preservar a sua integridade.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Embora o polipropileno seja resistente, para prolongar a vida útil da lâmina e do cabo, é sempre recomendável lavar facas profissionais à mão. A lavagem em máquinas industriais pode ser abrasiva e diminuir a durabilidade do fio de corte.

?

Para que tipo de cortes e estabelecimentos esta faca de 285mm é mais indicada?

Esta faca de 285mm é ideal para talhar peças médias a grandes de carne, aves ou peixe, em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras ou talhos. O seu tamanho facilita cortes limpos e eficientes.

Qual a vantagem do cabo em polipropileno para uso profissional?

O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e antiderrapante, mesmo em ambientes húmidos. Além disso, é resistente a impactos e a produtos químicos, garantindo durabilidade e conformidade com as diretrizes HACCP.

Como a cor vermelha do cabo contribui para a segurança alimentar na cozinha?

A cor vermelha do cabo permite a implementação de um sistema de codificação por cores, ajudando a prevenir a contaminação cruzada. Pode ser designada, por exemplo, para o manuseamento exclusivo de carne crua.

A faca vem com alguma proteção ou embalagem específica?

Sim, cada faca é fornecida individualmente numa embalagem em PET. Esta embalagem assegura a proteção da lâmina e a higiene do produto até ao momento da sua utilização.