

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 320mm com Cabo em Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE842669	Modelo:	HE842669
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842669

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842669
EAN	8711369842669
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 320mm com cabo em polipropileno castanho, conforme HACCP, para uso profissional. Ideal para corte e preparação em cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 320mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional, com um cabo ergonómico em polipropileno para manuseamento seguro e higiénico.

Faca de Cozinheiro — Características Técnicas

Comprimento Total	320 mm
Cor do Cabo	Castanho
Material do Cabo	Polipropileno
Peso Líquido	0,106 kg
Conformidade	HACCP
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É uma ferramenta indispensável para chefs em hotéis, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks, garantindo eficiência na preparação diária de ingredientes.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança Alimentar:** O cabo em polipropileno está em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a limpeza e minimizando riscos de contaminação cruzada.
- Conforto e Manuseamento:** O design ergonómico do cabo castanho oferece uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante longas horas de trabalho.
- Durabilidade Profissional:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

- **Embalagem Protetora:** Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem em PET, garantindo a sua integridade e higiene até à primeira utilização.

Qual o material da lâmina desta faca de cozinheiro?

A informação específica sobre o material da lâmina não foi fornecida. Contudo, facas de cozinheiro profissionais são tipicamente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e resistência à corrosão.

O cabo em polipropileno é resistente a altas temperaturas?

O polipropileno é um material termoplástico com boa resistência ao calor, mas não é recomendado expor o cabo a temperaturas extremas ou chamas diretas para preservar a sua integridade e durabilidade.

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

Sim, o cabo em polipropileno e a construção robusta permitem a lavagem em máquinas de lavar louça industriais. Recomenda-se secar a faca imediatamente após a lavagem para prolongar a vida útil da lâmina.

Para que tipo de cortes é mais adequada esta faca de cozinheiro de 320mm?

Uma faca de cozinheiro de 320mm é versátil e ideal para uma ampla gama de tarefas, incluindo picar ervas, fatiar vegetais, cortar carnes e peixes, e desossar peças maiores, devido ao seu comprimento e equilíbrio.

A conformidade HACCP do cabo significa que posso usá-la para qualquer alimento?

A conformidade HACCP do cabo indica que o material e design facilitam a higiene e a prevenção de contaminação. No entanto, para evitar contaminação cruzada, é crucial usar facas diferentes para diferentes tipos de alimentos (ex: crus e cozinhados) e limpá-las e desinfetá-las adequadamente após cada uso.