

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 Profissional 385mm com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	HE842799	Modelo:	HE842799
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842799

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842799

EAN	8711369842799
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 385mm com cabo em polipropileno castanho, em conformidade com as diretrizes HACCP. Fornecida individualmente em embalagem PET para máxima higiene.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 385mm de comprimento total é uma ferramenta essencial para a área de preparação em qualquer cozinha profissional, oferecendo um cabo em polipropileno que cumpre as diretrizes HACCP.

faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Tipo de Utensílio	Faca de Cozinheiro
Comprimento Total	385 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	385 x 25 x 50 mm
Peso Líquido	0,161 kg
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Castanho
Conformidade	Diretrizes 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, tascas e snack-bares, até cantinas empresariais e escolares. É uma ferramenta versátil para chefs e cozinheiros em hotéis, pastelarias com confeitaria, e serviços de

catering, adequada para cortar, picar e fatiar diversos alimentos na área de preparação.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Cabo ergonómico em polipropileno para um manuseamento seguro e confortável.
- Conformidade com as diretrizes HACCP, promovendo a higiene e segurança alimentar.
- Embalagem individual em PET, garantindo a proteção e higiene da faca até à sua utilização.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade para diversas tarefas de corte e preparação de alimentos.

Qual o material do cabo e porquê a cor castanha?

O cabo é fabricado em polipropileno, um material durável e higiénico. A cor castanha pode ser utilizada em sistemas de codificação por cores para HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas na cozinha?

Esta faca de cozinheiro é uma ferramenta multifuncional, ideal para picar legumes, fatiar carnes, cortar ervas e outras tarefas gerais de preparação de alimentos que exigem precisão e eficiência.

Como é que a embalagem individual em PET beneficia a minha operação?

A embalagem individual em PET assegura que cada faca chega ao utilizador em condições higiénicas ótimas, protegida contra danos e contaminação durante o transporte e armazenamento, o que é crucial para a segurança alimentar.

Esta faca é fácil de limpar e manter?

Sim, o cabo em polipropileno e a lâmina de aço (inferido pelo tipo de produto) são projetados para facilitar a limpeza e manutenção, permitindo uma higienização eficaz e rápida, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Qual a importância da conformidade com as diretrizes HACCP?

A conformidade com as diretrizes HACCP é fundamental para garantir a segurança alimentar, minimizando riscos de contaminação. O cabo em polipropileno castanho contribui para um sistema de gestão de higiene eficaz na sua cozinha.