

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 Corte Fino para Presunto e Salmão 490mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE842966	Modelo:	HE842966
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842966

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842966
EAN	8711369842966
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca profissional de 490mm para corte preciso de presunto e salmão. Cabo em polipropileno castanho, ergonómico e higiénico, em conformidade com as diretrizes HACCP.

Descricao Completa

Esta faca de corte fino, com 490mm de comprimento total, foi concebida para o corte preciso de presunto e salmão em ambientes de cozinha profissional, garantindo higiene e manuseamento seguro.

faca presunto salmão — Características Técnicas

Comprimento Total	490 mm
Cor do Cabo	Castanho
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	490x25x40 mm
Peso Líquido	0,126 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis e serviços de catering que exigem cortes finos e uniformes de presunto, enchidos e salmão fumado. Essencial em cozinhas profissionais de pastelarias com confeitão, cantinas e food trucks com oferta de tábuas de frios.

Faca para Presunto e Salmão — Principais Vantagens

- Permite cortes extremamente finos e precisos, valorizando a apresentação dos pratos.
- Cabo ergonómico em polipropileno, desenhado para um manuseamento seguro e confortável durante longos períodos.
- Material do cabo em conformidade com as diretrizes HACCP, assegurando a máxima higiene na área de preparação.
- Construção leve e equilibrada, reduzindo a fadiga do utilizador.

- Durabilidade e resistência para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a finalidade principal desta faca?

Esta faca foi especificamente concebida para realizar cortes extremamente finos e precisos de presunto e salmão, ideal para a apresentação de fatias delicadas.

O cabo da faca é higiénico e seguro para uso profissional?

Sim, o cabo é fabricado em polipropileno de cor castanha e está em conformidade com as diretrizes HACCP, garantindo elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

É possível utilizar esta faca para cortar outros tipos de alimentos?

Embora otimizada para presunto e salmão, a sua lâmina flexível e afiada permite cortes finos em outros alimentos que exijam precisão, como assados ou peixes delicados.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza desta faca?

Para preservar o fio e a durabilidade, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata. Evite máquinas de lavar loiça para prolongar a vida útil.

Esta faca é adequada para o uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, esta faca foi concebida para a robustez e durabilidade exigidas em ambientes de cozinha profissional, suportando o uso intensivo diário com a manutenção adequada.