

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

Faca de Talhar Profissional 290mm com Cabo em Polipropileno HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE842409	Modelo:	HE842409
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842409
EAN	8711369842409
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talhar profissional com 290mm de comprimento total e cabo em polipropileno, desenhada para cortes precisos. Cumpre as diretrizes HACCP para segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta faca de talhar profissional, com 290mm de comprimento total, foi concebida para cortes precisos e eficientes em carnes e assados. O seu cabo em polipropileno garante a conformidade com as diretrizes HACCP, essencial para a segurança alimentar em ambientes de cozinha profissional.

Faca de talhar profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	290 mm
Cabo	Polipropileno (Conforme HACCP)
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	290 x 25 x 40 mm
Peso Líquido	0,087 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, talhos, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Essencial para chefs e cozinheiros que necessitam de precisão no corte de carnes assadas, grelhadas ou cozinhadas, garantindo um empratamento de qualidade.

Faca de Talhar — Principais Vantagens

- Corte preciso e eficiente para diversos tipos de carne.
- Cabo ergonómico em polipropileno para um manuseamento seguro e confortável.
- Conformidade com as normas HACCP, crucial para a higiene e segurança alimentar.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Leveza que facilita o manuseamento prolongado sem fadiga.

Qual o material da lâmina desta faca de talhar?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e um fio de corte duradouro para uso profissional.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização, secando-a de seguida. Embora possa ser lavada na máquina, a lavagem manual prolonga a vida útil do fio e do cabo.

É adequada para cortar outros alimentos além de carne?

Embora seja otimizada para talhar carne, a sua lâmina afiada e formato permitem cortar vegetais grandes ou frutas com casca mais resistente, mas o seu design é focado na precisão de corte de peças de carne.

O cabo em polipropileno oferece boa aderência?

Sim, o cabo em polipropileno é projetado para proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos ou com gordura, minimizando o risco de deslizamento durante o uso.

Qual a importância da conformidade HACCP para uma faca?

A conformidade HACCP indica que o design e os materiais do cabo minimizam a acumulação de bactérias e facilitam a limpeza, sendo crucial para manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.