

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 – Cabo em Polipropileno HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE842607	Modelo:	HE842607
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842607

EAN

8711369842607

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 320mm com cabo em polipropileno, concebida para cortes precisos e eficientes. Cumpre as diretrizes HACCP para máxima higiene e segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 320mm é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, concebida para cortes precisos e eficientes. O seu cabo em polipropileno cumpre as diretrizes HACCP, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar no manuseamento diário.

faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	320 mm
Material do Cabo	Polipropileno (Conformidade HACCP)
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	320 x 25 x 40 mm
Peso Líquido	0,106 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a pastelarias com confeção própria, churrasqueiras e hotéis. A sua versatilidade permite o corte de carnes, vegetais e outros ingredientes, sendo indispensável em qualquer área de preparação ou cozinha profissional.

Faca de Cozinheiro – Principais Vantagens

- Higiene Superior:** Cabo em polipropileno que facilita a limpeza e desinfeção, crucial para ambientes profissionais.
- Conformidade HACCP:** Desenvolvida para cumprir as normas de segurança alimentar, minimizando riscos de contaminação.

- **Manuseamento Confortável:** Design ergonómico do cabo que proporciona uma pega segura e reduz a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade de Corte:** Lâmina afiada e robusta, adequada para diversas tarefas de corte e picagem na cozinha.
- **Durabilidade:** Construção pensada para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

Qual a importância do cabo em polipropileno?

O cabo em polipropileno é essencial pela sua resistência à humidade, facilidade de limpeza e conformidade com as diretrizes HACCP, prevenindo a proliferação de bactérias e garantindo a segurança alimentar.

Para que tipo de cortes esta faca é mais adequada?

Esta faca de cozinheiro de 320mm é versátil, ideal para picar, fatiar e cortar uma grande variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ervas aromáticas, sendo um utensílio fundamental na cozinha profissional.

Como devo limpar e manter a faca para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada uso, seguida de secagem completa. Evite máquinas de lavar louça para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas com grande volume de trabalho?

Sim, a construção robusta e os materiais de qualidade desta faca de cozinheiro foram pensados para suportar o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional com elevado volume de trabalho.

O que significa a conformidade HACCP no cabo?

A conformidade HACCP indica que o material e o design do cabo minimizam os riscos de contaminação cruzada e facilitam a higienização, sendo um requisito fundamental para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

?