

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 Talhante 380mm com Cabo em Polipropileno HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE844410	Modelo:	HE844410
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844410

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844410

EAN

8711369844410

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talhante de 380mm com cabo em polipropileno, desenhada para corte preciso de carne. Em conformidade com as diretrizes HACCP para máxima higiene e segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta faca de talhante de 380mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de carne em ambientes profissionais, com cabo em polipropileno que assegura a conformidade com as diretrizes HACCP para higiene.

faca de talhante profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	380 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	HACCP
Peso Líquido	0,106 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é indispensável em açougues, talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e cantinas que necessitem de desmanche e porcionamento de carne. É igualmente útil em hotéis, catering e food trucks que preparem carne fresca diariamente.

Faca de Talhante — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** Cabo em polipropileno, fácil de limpar e em conformidade com as normas HACCP, minimizando riscos de contaminação.
- Manuseamento Seguro:** Design ergonómico do cabo que proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.
- **Corte Preciso:** Lâmina afiada para cortes limpos e eficientes, otimizando a preparação de carne.
- **Versatilidade:** Adequada para diversas tarefas de corte e desmanche de diferentes tipos de carne.

Qual a importância do cabo em polipropileno?

O cabo em polipropileno é crucial para a higiene alimentar, pois é um material não poroso, fácil de limpar e desinfetar, prevenindo a acumulação de bactérias e estando em conformidade com as diretrizes HACCP.

Esta faca é adequada para que tipo de carne?

Esta faca de talhante é versátil e pode ser utilizada para o corte e desmanche de diversos tipos de carne, incluindo bovina, suína, aves e peixe, dependendo da técnica e do tipo de corte desejado.

Como devo realizar a manutenção e afiação da lâmina?

Para manter a faca em ótimas condições, recomenda-se lavá-la imediatamente após o uso e secá-la bem. A afiação deve ser feita regularmente com um fuzil ou pedra de afiar adequada, por um profissional ou com técnica apurada.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Embora o cabo em polipropileno seja resistente, para preservar o fio da lâmina e a integridade geral da faca, é sempre preferível a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata.

Qual o comprimento ideal para uma faca de talhante?

O comprimento ideal de uma faca de talhante depende da tarefa e do tamanho das peças de carne a trabalhar. Uma lâmina de 380mm (15 polegadas) como esta é considerada versátil para a maioria das operações de desmanche e corte em cozinhas profissionais.

?