

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 Talhante Profissional 330mm Lâmina Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE844427	Modelo:	HE844427
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE844427
EAN	8711369844427
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina de 330mm em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno. Essencial para cortes precisos de carne em cozinhas.

Descricao Completa

Esta faca de talhante, com lâmina de 330mm em aço inoxidável e cabo em polipropileno, é uma ferramenta robusta e essencial para o corte preciso de carnes em ambientes de cozinha profissional.

Faca de Talhante Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	335 mm
Comprimento da Lâmina	330 mm
Largura	22 mm
Altura	50 mm
Peso Líquido	0,096 kg
Peso Bruto	0,16 kg
Material do Cabo	PP (Polipropileno)
Material da Lâmina	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta faca de talhante é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem precisão no corte de carnes. É adequada para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas com produção própria, e qualquer cozinha profissional que necessite de desmanchar peças de carne de forma eficiente e segura.

Faca de Talhante — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico em polipropileno que oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga.
- Design otimizado para cortes precisos e eficientes de diferentes tipos de carne.

- Fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.
- Ferramenta robusta e fiável para uso diário intensivo.

Como devo afiar a lâmina desta faca?

Para manter o fio da lâmina, recomenda-se o uso regular de um fuzil de afiar e, periodicamente, uma pedra de afiar ou um sistema de afiação profissional.

É seguro lavar esta faca na máquina de lavar louça?

Embora o aço inoxidável seja resistente, para prolongar a vida útil da faca e manter o fio da lâmina, é sempre preferível a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata.

Qual a durabilidade do cabo em polipropileno?

O cabo em polipropileno é conhecido pela sua robustez e resistência a impactos, produtos químicos e variações de temperatura, garantindo uma longa durabilidade mesmo em ambientes de uso intensivo.

Esta faca é adequada para desossar?

Esta faca de talhante é mais indicada para o corte e porcionamento de carne. Para desossar, recomenda-se uma faca de desossar específica, que possui uma lâmina mais fina e flexível.

Como devo armazenar a faca para maior segurança e durabilidade?

Para segurança e proteção da lâmina, armazene a faca num bloco de facas, numa barra magnética ou numa bainha protetora, evitando o contacto direto com outras ferramentas.