

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



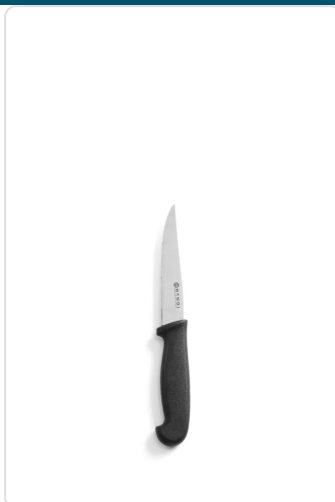
Hotelequip.pt

Faca Universal Serrilhada 210mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE842102	Modelo:	HE842102
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842102

EAN

8711369842102

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Faca universal serrilhada de 210mm com cabo em polipropileno, ideal para cortes precisos de pão, tomate e outros alimentos macios em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca universal serrilhada de 210mm é uma ferramenta essencial para o corte de diversos alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto e cabo ergonómico garantem manuseamento seguro e eficaz.

faca universal serrilhada — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	210 mm
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	210 x 15 x 30 mm
Peso Líquido	0.04 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca universal serrilhada é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde hamburgarias e snack-bares para cortar pão e tomate, a cafés com cozinha e pastelarias para preparação de sandes e bolos. É igualmente útil em restaurantes de bairro, tascas, cantinas escolares ou empresariais, e até em roulotes e food trucks, onde a versatilidade e a higiene são cruciais para a preparação de uma vasta gama de alimentos.

Faca Universal Serrilhada — Principais Vantagens

- Versatilidade de corte para alimentos com crosta ou pele firme e interior macio, como pão, tomate e citrinos.

- Cabo em polipropileno que cumpre as diretrizes HACCP, garantindo higiene e segurança alimentar.
- Design leve e ergonómico que facilita o manuseamento e reduz a fadiga durante o uso prolongado.
- Lâmina serrilhada que permite cortes precisos e limpos sem esmagar os alimentos.
- Durabilidade e resistência para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta faca serrilhada?

É ideal para cortar alimentos com crosta ou pele firme e interior macio, como pão, tomate, citrinos e alguns legumes, permitindo um corte limpo sem esmagar.

O cabo em polipropileno oferece alguma vantagem específica?

Sim, o cabo em polipropileno é higiénico, resistente e está em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a limpeza e garantindo a segurança alimentar em ambientes profissionais.

Qual a manutenção recomendada para esta faca?

Recomenda-se lavar a faca imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro, secando-a bem para evitar a corrosão da lâmina e manter a higiene.

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Embora possa ser lavada na máquina, para prolongar a vida útil da lâmina e do fio serrilhado, é preferível a lavagem manual. Temperaturas elevadas podem afetar o fio ao longo do tempo.

Qual a diferença entre uma faca serrilhada e uma faca de lâmina lisa?

A faca serrilhada possui dentes que "agarram" e rasgam o alimento, sendo eficaz para cortar superfícies duras e interiores macios. A faca de lâmina lisa corta por deslizamento, ideal para cortes limpos e precisos em alimentos mais uniformes.