

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



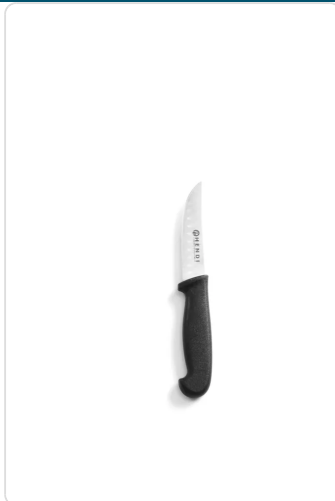
Hotelequip.pt

Faca Universal Lâmina 200mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE842201	Modelo:	HE842201
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842201
EAN	8711369842201
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca universal com lâmina de 200mm, ideal para diversas tarefas de corte em cozinhas profissionais. Cabo em polipropileno, conforme diretrizes HACCP, leve e higiênica.

Descricao Completa

Esta faca universal com lâmina de 200mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu cabo em polipropileno garante conformidade com as diretrizes HACCP, promovendo a higiene e segurança alimentar.

faca universal curta — Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	200 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Dimensões Totais (CxLxA)	200 x 15 x 30 mm
Peso Líquido	0,03 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca universal é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para snack-bares, pastelarias com confeitaria, roulotes e food trucks que necessitam de um utensílio versátil para a preparação diária de diversos alimentos, como vegetais, frutas, carnes sem osso e pão.

Faca Universal — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** Cabo em polipropileno que cumpre as diretrizes HACCP, facilitando a limpeza e desinfecção.
- Versatilidade de Uso:** Lâmina de 200mm adequada para uma vasta gama de tarefas de corte e preparação.
- Leveza e Manuseamento:** Design ergonómico e peso reduzido para um manuseamento confortável e seguro.
- Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.

- **Segurança Alimentar:** Materiais que não reagem com os alimentos, preservando a qualidade e segurança.

Como devo limpar e manter esta faca para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para uma higiene ótima e durabilidade, lave a faca imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro. Seque-a completamente antes de guardar. Evite máquinas de lavar loiça industriais com ciclos de alta temperatura prolongados para preservar o fio e o cabo.

Esta faca universal é adequada para que tipo de alimentos ou tarefas de corte?

A faca universal com lâmina de 200mm é extremamente versátil, ideal para cortar, fatiar e picar uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e frutas a carnes sem osso e pão, tornando-a um utensílio multifuncional em qualquer cozinha profissional.

O cabo em polipropileno oferece boa aderência, mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas?

Sim, o cabo em polipropileno é desenhado para proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes de cozinha húmidos ou com as mãos ligeiramente engorduradas, minimizando o risco de acidentes durante a utilização.

Qual a principal vantagem do cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP?

A principal vantagem é a garantia de segurança alimentar. O polipropileno é um material não poroso, fácil de limpar e desinfetar, que não absorve odores nem sabores, e a sua conformidade com as diretrizes HACCP assegura que o utensílio cumpre os mais altos padrões de higiene na preparação de alimentos.

Esta faca é recomendada para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional?

Sim, esta faca universal é construída para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo um equilíbrio entre durabilidade, leveza e desempenho de corte para as tarefas mais comuns.

?