

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto Facas Descascar Profissionais 185mm | Cores HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE842010	Modelo:	HE842010
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842010

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842010
EAN	8711369842010
Material	Aço

Descricao Resumida

Conjunto de 6 facas de descascar de 185mm, ideais para cozinhas profissionais, com cabos em polipropileno coloridos para conformidade HACCP e identificação rápida.

Descricao Completa

Maximize a eficiência e a higiene na sua área de preparação com este conjunto essencial de 6 facas de descascar profissionais. Concebidas para a rigorosa realidade das cozinhas de restauração, estas facas combinam lâminas de aço laminado com cabos robustos em polipropileno, garantindo um manuseamento seguro e uma distinção clara de funções através da sua paleta de cores, crucial para a aplicação das diretrizes HACCP.

facas de descascar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Conjunto de Facas de Descascar
Número de Peças	6
Material da Lâmina	Aço laminado
Material do Cabo	Polipropileno
Cores dos Cabos	Branco, Vermelho, Azul, Verde, Preto, Amarelo
Conformidade	Diretrizes HACCP

Dimensões Aproximadas (CxLxA)	185 x 25 x 40 mm
Peso Líquido Total	0,204 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas de descascar é indispensável para o Chef Executivo que supervisiona a eficiência e a conformidade sanitária em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias ou pastelarias com confeitaria. Também é ideal para o gestor de compras de cantinas escolares ou de empresas de catering, onde a rápida identificação de utensílios para diferentes categorias de alimentos (vegetais, frutas, etc.) agiliza a 'mise en place' e reduz o risco de contaminação cruzada, otimizando o fluxo de trabalho durante o 'rush' do almoço ou em eventos de grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este conjunto é a sua abordagem pragmática à segurança alimentar. Ao oferecer seis cores distintas para os cabos, facilita a implementação de um sistema rigoroso de codificação HACCP, uma vantagem competitiva face a conjuntos monocores. A durabilidade do aço laminado nas lâminas e a ergonomia dos cabos em polipropileno asseguram um desempenho consistente e confortável para uso intensivo diário, contribuindo para a longevidade do investimento e para a padronização das operações na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a importância das diferentes cores dos cabos neste conjunto de facas??

As cores dos cabos permitem a codificação por cores, essencial para evitar a contaminação cruzada em cozinhas profissionais, cumprindo as normas HACCP e otimizando a organização do trabalho.

Qual o material das lâminas e do cabo, e que benefícios oferecem??

As lâminas são em aço laminado para um corte preciso e durabilidade, enquanto os cabos em polipropileno garantem aderência segura, resistência e conformidade com as diretrizes de higiene HACCP.

Este conjunto de facas é adequado para quais tipos de estabelecimentos de restauração??

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e snack-bars a cantinas e pastelarias, onde a preparação eficiente e higiénica de alimentos é fundamental.

Como devo realizar a manutenção e limpeza destas facas para prolongar a sua vida útil??

Recomenda-se a lavagem manual com detergente suave após cada utilização e secagem imediata. Embora os cabos em polipropileno sejam robustos, a lavagem na máquina de loiça pode, a longo

prazo, afetar o fio da lâmina.

Poderei adquirir facas de substituição individualmente caso necessite de repor apenas uma cor??

Este produto é vendido como um conjunto de 6 cores. Para aquisição individual de uma cor específica, deverá verificar a disponibilidade de facas de descascar vendidas separadamente no nosso catálogo, que também respeitam as diretrizes HACCP.