

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Talhar Profissional 280mm, Cabo Roxo

Informacoes do Produto

SKU:	HE842478	Modelo:	HE842478
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842478

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842478
EAN	8711369842478
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de talhar profissional de 280mm com cabo roxo em polipropileno, conforme HACCP para identificação e higiene. Fornecida em embalagem individual PET.

Descricao Completa

Esta faca de talhar de 280mm foi concebida para corte preciso em cozinhas profissionais, com um cabo ergonómico em polipropileno que assegura a conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar.

Faca de Talhar Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	280mm
Cor do Cabo	Roxo
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Embalagem	Individual em PET
Peso Líquido	0,077kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de talhar é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que exija precisão no corte de carnes e assados. É ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, bem como para serviços de catering e hotéis que preparam grandes volumes de refeições. A sua construção robusta e o cabo ergonómico garantem um desempenho fiável no dia a dia.

Faca de Talhar — Principais Vantagens

- Corte Preciso:** Lâmina afiada para um talho limpo e eficiente de carnes e assados.
- Higiene Assegurada:** Cabo em polipropileno roxo, em conformidade com as diretrizes HACCP, facilitando a identificação e prevenindo a contaminação cruzada.
- Ergonomia:** Design do cabo que proporciona um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

- ****Durabilidade:**** Materiais resistentes que garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Embalagem Individual:**** Cada faca é fornecida numa embalagem PET, assegurando a sua integridade e higiene até ao primeiro uso.

Qual a importância da cor roxa no cabo desta faca?

A cor roxa no cabo indica a sua utilização específica, geralmente para produtos alergénicos ou vegetais, conforme o sistema de codificação de cores HACCP. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

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

Esta faca é ideal para talhar e fatiar grandes peças de carne, como assados, pernis, presuntos ou aves. A sua lâmina longa e afiada permite cortes uniformes e precisos.

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

Após cada utilização, lave a faca com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente para evitar manchas ou corrosão. A afiação regular com um fuzil ou pedra de afiar é crucial para manter o desempenho de corte.

O cabo em polipropileno oferece boa aderência durante o uso?

Sim, o polipropileno é um material conhecido pela sua resistência e capacidade de proporcionar uma aderência segura, mesmo em ambientes húmidos. O design ergonómico do cabo contribui para um manuseamento firme e confortável.

Esta faca é fornecida já afiada?

Sim, a faca é fornecida com uma afiação de fábrica. Contudo, para manter o desempenho ideal, recomenda-se a afiação regular e a manutenção adequada, especialmente após os primeiros usos intensivos.