

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



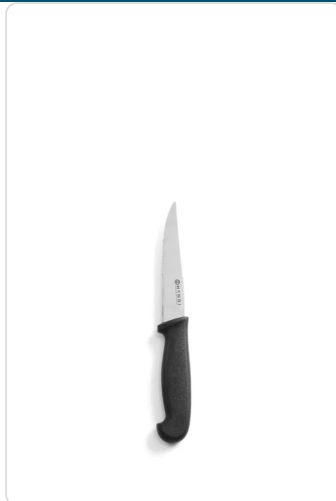
Hotelequip.pt

Faca Universal Serrilhada para Cozinha Profissional 205mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE842171	Modelo:	HE842171
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842171

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842171

EAN

8711369842171

Descrição Resumida

Faca universal serrilhada de 205mm com lâmina em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno. Ideal para cortes precisos em pão, bolos e vegetais.

Descrição Completa

Esta faca universal serrilhada de 205mm é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, combinando uma lâmina robusta em aço inoxidável com um cabo ergonómico em polipropileno para manuseamento seguro e eficaz em diversas tarefas de corte.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	205 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	210 × 14 × 30 mm
Peso Líquido	0,04 kg
Peso Bruto	0,05 kg
Materiais	Aço inoxidável, Polipropileno (PP)

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e cantinas. A sua lâmina serrilhada é particularmente útil para cortar pão, bolos, frutas e vegetais com casca mais rija, garantindo cortes limpos e precisos. Essencial em pastelarias, padarias e qualquer cozinha que necessite de versatilidade no corte diário.

Faca Universal Serrilhada — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável de alta durabilidade para uso intensivo.
- Corte serrilhado eficaz para alimentos com texturas variadas, minimizando o esforço.

- Cabo ergonómico em polipropileno que oferece uma pega segura e confortável.
- Design leve e compacto, facilitando o manuseamento e armazenamento.
- Versatilidade para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

Para que tipo de alimentos é mais indicada uma faca serrilhada?

Uma faca serrilhada é ideal para cortar alimentos com casca dura e interior macio, como pão, tomate, citrinos, ou bolos, pois os dentes cortam a superfície sem esmagar o interior.

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 manchas e prolongar a vida útil da lâmina de aço inoxidável.

O cabo de polipropileno é resistente?

Sim, o polipropileno (PP) é um material plástico robusto e higiénico, conhecido pela sua resistência a impactos, produtos químicos e altas temperaturas, sendo ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Esta faca pode ser afiada?

A afiação de facas serrilhadas requer ferramentas e técnicas específicas, diferentes das facas de lâmina lisa. Recomenda-se procurar um profissional para manter o fio serrilhado corretamente.

Qual a durabilidade esperada desta faca em ambiente profissional?

Fabricada com aço inoxidável e polipropileno, esta faca é projetada para resistir ao uso contínuo em cozinhas profissionais. Com a manutenção adequada, oferece uma excelente durabilidade e desempenho consistente.