

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro 385mm com Cabo Ergonómico Roxo

Informacoes do Produto

SKU:	HE842775	Modelo:	HE842775
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842775

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842775
EAN	8711369842775
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro com 385mm de comprimento total, cabo ergonómico em polipropileno roxo, ideal para cortes diversos. Em conformidade com as diretrizes HACCP.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 385mm de comprimento total é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, concebida para oferecer precisão e segurança no manuseamento diário. O seu cabo em polipropileno roxo está em conformidade com as diretrizes HACCP, garantindo a máxima higiene.

faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	385 mm
Cor do Cabo	Roxo
Material do Cabo	Polipropileno (HACCP)
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	385x25x40 mm
Peso Líquido	0,156 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para chefs e cozinheiros em hotéis, catering, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, 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 de Cozinheiro — Principais Vantagens

- **Higiene Assegurada:** O cabo em polipropileno roxo cumpre as normas HACCP, facilitando a identificação e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Conforto e Segurança:** O design ergonómico do cabo proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização.
- **Versatilidade de Corte:** A lâmina robusta e afiada permite cortar, picar e fatiar com precisão diversos tipos de alimentos, desde carnes a vegetais.
- **Durabilidade:** Construção pensada para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.
- **Fácil Manutenção:** Material resistente e de fácil limpeza, essencial para manter os padrões de higiene exigidos.

Qual a importância do cabo em polipropileno roxo?

O cabo em polipropileno roxo não só oferece durabilidade e resistência, como também está em conformidade com as diretrizes HACCP para codificação de cores, ajudando a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para que tipo de tarefas na cozinha?

A faca de cozinheiro é uma ferramenta multifuncional, ideal para picar ervas, cortar vegetais, fatiar carnes e peixe, e realizar outras tarefas gerais de preparação de alimentos que exigem precisão e eficiência.

Como devo limpar e manter esta faca?

Para garantir a longevidade e higiene, recomenda-se lavar a faca imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Seque-a completamente antes de guardar para evitar a corrosão da lâmina.

É fornecida alguma proteção para a lâmina?

Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem em PET, que oferece proteção inicial. Para armazenamento diário, é aconselhável utilizar um bloco de facas, barra magnética ou protetores de lâmina específicos.

Esta faca é adequada para uso em ambientes de alta produção?

Sim, a sua construção robusta e o cabo ergonómico tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas de alta produção, como as de hotéis, cantinas e restaurantes com grande

volume de serviço.