

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Cozinheiro 320mm, Cabo Ergonómico Roxo

Informacoes do Produto

SKU:	HE842676	Modelo:	HE842676
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842676

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842676
EAN	8711369842676
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de cozinheiro de 320mm com cabo ergonómico em polipropileno roxo, em conformidade com HACCP. Essencial para corte e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de cozinheiro de 320mm é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de diversos alimentos em cozinhas profissionais. O seu cabo em polipropileno roxo garante conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar e higiene.

faca de cozinheiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	320 mm
Cor do Cabo	Roxo
Material do Cabo	Polipropileno
Peso Líquido	0,106 kg
Conformidade	Diretrizes HACCP
Embalagem	Individual em PET

Aplicações Profissionais

Esta faca de cozinheiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É uma ferramenta versátil para chefs e cozinheiros em hotéis, catering, snack-bares e roulotes, facilitando o corte de carnes, vegetais e outros ingredientes na área de preparação.

Faca de Cozinheiro — Principais Vantagens

- Cabo em polipropileno roxo para identificação rápida e conformidade com as normas HACCP.
- Design ergonómico que oferece conforto e segurança durante o uso prolongado.
- Lâmina robusta para cortes precisos e eficientes em diversas tarefas de cozinha.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para ambientes de cozinha profissional.

- Embalagem individual que assegura a proteção e higiene do produto até à sua utilização.

Qual a importância da cor do cabo?

A cor roxa do cabo permite a identificação e segregação de facas para usos específicos, ajudando a cumprir as diretrizes HACCP e a evitar a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Este tipo de faca é adequado para que tipo de cortes?

Uma faca de cozinheiro é versátil, ideal para picar, fatiar e cortar em cubos uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e ervas aromáticas.

O cabo em polipropileno oferece boa aderência?

Sim, o polipropileno é um material conhecido pela sua durabilidade e por proporcionar uma aderência segura, mesmo em ambientes húmidos, o que é crucial para a segurança na cozinha.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da faca?

Recomenda-se lavar a faca à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após cada uso, secando-a bem para prolongar a vida útil da lâmina e do cabo.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta e o cabo em polipropileno, em conformidade com as diretrizes HACCP, tornam-na uma escolha fiável para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.