

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 de Pão Serrilhada 430mm com Cabo Branco HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE843154	Modelo:	HE843154
Marca:	HENDI	EAN:	8711369843154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE843154

EAN	8711369843154
Cor	Branco
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de pão serrilhada de 430mm, ideal para cozinhas profissionais. Cabo branco em polipropileno, conforme HACCP, para máxima higiene e segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta faca de pão serrilhada de 430mm foi concebida para cortes precisos e eficientes em padarias e cozinhas profissionais, com um cabo ergonómico em polipropileno que cumpre as normas HACCP.

faca de pão profissional — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Serrilhada
Comprimento Total	430 mm
Cor do Cabo	Branco
Material do Cabo	Polipropileno (em conformidade com HACCP)
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	430x25x40 mm
Peso Líquido	0.126 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca de pão é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com o corte de pão. É ideal para padarias, pastelarias com produção própria, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, hotéis com serviço de pequeno-almoço e catering de eventos. A sua lâmina serrilhada permite cortar pães com crosta dura, baguetes e broas de forma limpa e sem esmagar o miolo.

Faca de Pão Serrilhada — Principais Vantagens

- Lâmina serrilhada para cortes eficazes em pães com diferentes texturas.
- Cabo em polipropileno branco, ergonómico e em conformidade com as diretrizes HACCP, promovendo a higiene.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Embalagem individual que garante a proteção e higiene do produto até à sua utilização.
- Comprimento de 430mm adequado para manusear pães de maiores dimensões.

Qual a importância do cabo em polipropileno branco e conforme HACCP?

O cabo em polipropileno branco facilita a identificação para uso específico (evitando contaminação cruzada) e a sua conformidade com HACCP garante que o material é seguro para contacto com alimentos e fácil de higienizar, essencial em cozinhas profissionais.

Para que tipo de pão é esta faca mais adequada?

Esta faca é ideal para cortar pães com crosta dura, como baguetes, broas, pão de mistura e pão de forma. A lâmina serrilhada corta a crosta sem esmagar o miolo macio, resultando em fatias uniformes e limpas.

Como deve ser feita a manutenção da lâmina serrilhada?

Para prolongar a vida útil da faca, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, seguida de secagem imediata. Não é aconselhável afiar lâminas serrilhadas com afiadores convencionais, pois isso pode danificar os dentes.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta e os materiais de qualidade desta faca de pão tornam-na adequada para o uso intensivo e diário exigido em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

Qual a vantagem da embalagem individual em PET?

A embalagem individual em PET oferece proteção adicional contra danos e contaminação durante o transporte e armazenamento, garantindo que a faca chega ao utilizador em perfeitas condições de higiene e segurança.