

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 Filetar Profissional Lâmina 300mm PP/Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE842553	Modelo:	HE842553
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842553

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842553
EAN	8711369842553
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de filetar com lâmina 300mm em inox e cabo ergonómico em PP. Ideal para cozinhas profissionais, garante cortes precisos e segurança. Peso: 0,087 kg.

Descricao Completa

Com lâmina em aço inoxidável de 300mm e cabo em polipropileno ergonómico, esta faca de filetar garante precisão e segurança em todas as operações de corte em cozinhas profissionais. O seu design, pensado para o uso intensivo, assegura conforto e eficiência durante o rush do serviço, sendo ideal para a preparação de peixe e outros alimentos.

faca de filetar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	PP (Polipropileno)
Comprimento da Lâmina	300 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	298 × 22 × 40 mm
Peso Líquido	0,087 kg
Peso Bruto	0,12 kg
Origem	CN

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais, marisqueiras e peixarias, esta faca de filetar permite um corte limpo e preciso em peixe e outros alimentos. O seu cabo ergonómico em PP assegura um manuseamento confortável mesmo durante longos períodos de utilização, facilitando a preparação de pratos que exigem um mise en place detalhado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de uma lâmina robusta em aço inoxidável com um cabo em polipropileno de alta aderência confere a esta faca de filetar durabilidade e segurança. O comprimento de 300mm é ideal para filetar peças de maior dimensão, garantindo um corte eficiente e reduzindo o desperdício, um fator crucial para a rentabilidade em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para prolongar a vida útil desta faca de filetar?

Recomenda-se lavar a faca manualmente com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente após a lavagem para evitar a oxidação da lâmina. Evite o uso de máquinas de lavar loiça industriais, pois as altas temperaturas e detergentes agressivos podem danificar o fio e o cabo.

Esta faca é adequada para um restaurante com serviço de peixe diário?

Sim, o comprimento de 300mm da lâmina em aço inoxidável é ideal para o filete de peixe em estabelecimentos com alta demanda, como marisqueiras ou restaurantes especializados em peixe. A sua construção robusta suporta o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

O cabo de polipropileno oferece uma boa pega mesmo com mãos molhadas?

Sim, o polipropileno (PP) utilizado no cabo é conhecido pela sua textura que proporciona uma aderência segura, mesmo em condições de humidade. Isto é crucial para a segurança e precisão durante o manuseamento de alimentos em cozinhas movimentadas.

Que tipo de cortes posso realizar com esta faca de filetar?

Esta faca é especificamente concebida para filetar, permitindo separar delicadamente a carne do peixe ou da ave da espinha e das peles. O seu perfil fino e lâmina flexível (característica implícita de facas de filetar de qualidade) facilitam cortes precisos e rendilhados.

Qual a diferença entre esta faca e um cutelo profissional?

Enquanto um cutelo é uma faca robusta com lâmina larga e pesada, ideal para cortar ossos e carnes mais duras, esta faca de filetar possui uma lâmina fina, longa e flexível, perfeita para cortes delicados e precisos, como separar filetes de peixe ou remover peles.