

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 rápido
ao produto



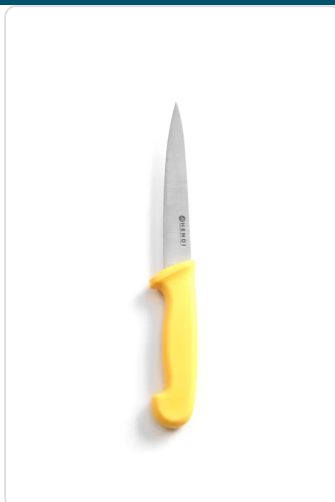
Hotelequip.pt

Faca de Filetar Profissional 300mm com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	HE842539	Modelo:	HE842539
Marca:	HENDI	EAN:	8711369842539

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE842539
EAN	8711369842539
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca de filetar profissional com 300mm de comprimento total, cabo ergonómico em polipropileno amarelo e conformidade HACCP. Ideal para cortes precisos de peixe e carne.

Descricao Completa

Esta faca de filetar de 300mm foi concebida para o corte preciso e eficiente de peixe e carne, essencial em qualquer cozinha profissional. O seu cabo ergonómico em polipropileno garante segurança e higiene, em conformidade com as diretrizes HACCP.

Faca de filetar profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	300 mm
Cor do Cabo	Amarelo
Material do Cabo	Polipropileno
Conformidade	Diretrizes HACCP
Embalagem	Individual em PET
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	300x25x40 mm
Peso Líquido	0,087 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo marisqueiras, restaurantes de peixe e cozinha tradicional portuguesa. É igualmente útil em cantinas, hotéis e serviços de catering que requerem a preparação de peixe fresco ou cortes finos de carne. A sua flexibilidade e precisão tornam-na ideal para chefs e cozinheiros que procuram otimizar o processo de filetagem.

Faca de Filetar — Principais Vantagens

- Precisão Superior:** Lâmina afiada e flexível para filetagem limpa e eficiente.
- Higiene Garantida:** Cabo em polipropileno de cor amarela, em conformidade com as diretrizes HACCP para prevenção de contaminação cruzada.

- **Conforto e Segurança:** Design ergonómico do cabo que proporciona uma pega firme e reduz a fadiga durante o uso prolongado.
- **Durabilidade:** Materiais resistentes que asseguram uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Embalagem Protetora:** Fornecida individualmente em embalagem PET para máxima higiene e proteção no transporte e armazenamento.

Qual a importância da cor amarela no cabo desta faca?

A cor amarela do cabo é um padrão internacionalmente reconhecido no sistema HACCP para identificar facas destinadas ao corte de aves ou peixe. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

O cabo em polipropileno é resistente e higiénico?

Sim, o polipropileno é um material robusto, durável e não poroso, o que o torna altamente higiénico e fácil de limpar. É resistente a impactos e a produtos químicos, ideal para o ambiente de uma cozinha profissional.

Esta faca é adequada para filetar diferentes tipos de peixe?

Com o seu comprimento de 300mm e lâmina flexível, esta faca é versátil e eficaz para filetar uma vasta gama de peixes, desde os mais pequenos aos de maior porte, permitindo um controlo excecional sobre o corte.

Como devo limpar e manter esta faca para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada uso, seguida de secagem completa. O afiamento regular com um fuzil ou afiador adequado manterá a lâmina em ótimas condições de corte.

A embalagem individual em PET oferece alguma vantagem para o profissional?

Sim, a embalagem individual em PET protege a faca contra danos e contaminação durante o transporte e armazenamento. Garante que o produto chega ao profissional em condições impecáveis de higiene e pronto a usar.

?