

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



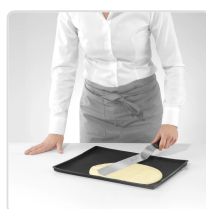
Hotelequip.pt

Faca para Espalhar com Lâmina Flexível Inclínada, 376mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855683	Modelo:	HE855683
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855683

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855683

Descrição Resumida

Faca para espalhar de 376mm com lâmina flexível e inclinada em aço inoxidável e cabo em PP. Ideal para aplicação precisa de cremes e pastas em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta faca para espalhar foi concebida para aplicação precisa de pastas e cremes, apresentando uma lâmina flexível e inclinada que facilita o manuseamento em diversas superfícies.

faca para espalhar profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	375 x 37 x 47 mm
Comprimento Total	376 mm
Peso Líquido	0,11 kg
Materiais	Aço inoxidável, Polipropileno (PP)
Característica da Lâmina	Flexível e inclinada

Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Pastelarias e padarias para espalhar cremes, coberturas e recheios em bolos e doces.
- Cozinhas de restaurantes para untar formas, aplicar molhos espessos ou patés.
- Snack-bares e hamburgarias para distribuir pastas e patés de forma uniforme em sanduíches e tostas.
- Serviços de catering e eventos na preparação de canapés e aperitivos com precisão.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para porcionar e espalhar manteiga ou outras pastas em grandes volumes.

Faca para Espalhar — Principais Vantagens

- **Precisão na Aplicação:** A lâmina flexível e inclinada permite espalhar de forma uniforme e controlada, ideal para acabamentos delicados.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e polipropileno garante uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- **Higiene:** Os materiais utilizados são de fácil limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em qualquer cozinha profissional.
- **Conforto:** O cabo ergonómico proporciona um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de trabalho.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de produtos, desde cremes e coberturas a patés e molhos espessos.

Qual o material da lâmina e do cabo desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene, enquanto o cabo é feito de polipropileno (PP), oferecendo um manuseamento seguro e confortável.

Esta faca é adequada para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional?

Sim, a sua construção robusta com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável e PP, torna-a ideal para o uso diário e intensivo exigido em restaurantes, pastelarias e catering.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta faca para espalhar?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, seguida de secagem imediata para preservar a lâmina e o cabo. Pode ser lavada na máquina, mas a lavagem manual prolonga a vida útil.

A lâmina flexível é resistente à corrosão e à oxidação?

Sim, a lâmina é feita de aço inoxidável, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e oxidação, fundamental para a durabilidade e higiene em ambientes alimentares.

Pode esta faca ser utilizada para espalhar produtos quentes, como molhos ou purés?

Sim, a lâmina de aço inoxidável e o cabo de polipropileno são resistentes a temperaturas elevadas, permitindo a utilização segura da faca para espalhar produtos quentes sem comprometer a sua integridade ou desempenho.