

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 para Espalhar Profissional – Lâmina Flexível Inclínada 325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855782	Modelo:	HE855782
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855782

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855782
EAN	8711369855782

Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca profissional para espalhar, com lâmina flexível inclinada de 325mm. Essencial para aplicação precisa de pastas e cremes. Construção robusta.

Descricao Completa

Facilite a aplicação uniforme e higiênica de cremes, pastas ou patês com esta faca profissional. Concebida com uma lâmina flexível e inclinada de 325mm, permite um manuseamento preciso e eficiente, otimizando a mise en place e o serviço em qualquer cozinha.

Faca para Espalhar Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	330 × 31 × 38 mm
Comprimento da Lâmina	325 mm
Peso Líquido	0,09 kg
Peso Bruto	0,1 kg
Material	Polipropileno (PP), Aço inoxidável
Cor	Preto
Código HS	82159910

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de espalhar recheios de forma homogénea em bolos e tartes, ou para o Chef de cozinha que prepara canapés e amuse-bouches com rapidez. Ideal em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para a montagem de entradas, em snack-bares para a preparação de sanduíches gourmet, ou em hotéis para buffets de pequeno-almoço e serviço de quartos, garantindo um resultado impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

Lâmina Flexível para Manuseamento Otimizado — Esta faca distingue-se pela sua lâmina em aço inoxidável com flexibilidade controlada e um design inclinado. Esta combinação permite um contacto perfeito com a superfície, minimizando desperdício e maximizando a rapidez na aplicação, crucial durante o rush do serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável e polipropileno garante durabilidade e conformidade com as exigências de higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a faca para espalhar??

A faca deve ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Para preservar a qualidade do aço inoxidável e do polipropileno, evite o uso de produtos abrasivos e seque-a imediatamente após a lavagem.

Esta faca é adequada para qual tipo de volume de trabalho??

Devido ao seu design ergonómico e lâmina eficiente, esta faca é ideal para o uso diário em cozinhas com volume de trabalho médio a elevado, desde snack-bares a restaurantes e serviços de catering, onde a rapidez e a precisão são valorizadas.

Qual a vantagem da lâmina flexível e inclinada??

A lâmina flexível permite adaptar-se melhor às superfícies e texturas dos alimentos, enquanto a inclinação facilita a raspagem e o espalhamento suave, garantindo uma cobertura uniforme e minimizando o esforço do utilizador.

É segura para uso com diferentes tipos de alimentos??

Sim, fabricada com aço inoxidável e polipropileno de qualidade alimentar, esta faca é segura para contacto com uma vasta gama de alimentos, desde molhos e pastas a cremes e manteigas, em conformidade com as normas de higiene alimentar.

O cabo de polipropileno oferece boa aderência??

O cabo em polipropileno de cor preta foi concebido para proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. Este material é resistente e fácil de limpar, contribuindo para a durabilidade do utensílio.