

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

Garfo de Talhar Profissional Aço Inox 350mm – Higiene HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE542705	Modelo:	HE542705
Marca:	HENDI	EAN:	8711369542705

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE542705
EAN	8711369542705
Material	Inox

Descricao Resumida

Garfo de talhar em aço inoxidável, 350mm de comprimento, ideal para uso profissional. Conformidade HACCP e espessura de 2,7mm.

Descricao Completa

O garfo para corte de carne, com 350mm de comprimento, é uma ferramenta essencial para o controlo preciso durante o porcionamento em cozinhas profissionais. Fabricado numa única peça de aço inoxidável, garante máxima higiene e conformidade com as rigorosas normas HACCP, indispensável para a segurança alimentar e o ritmo de um serviço de catering ou restaurante.

Garfo de Talhar Profissional — garfo de talhar — Características Técnicas

Comprimento	350 mm
Material	Aço Inoxidável
Espessura	2,7 mm
Peso Líquido	0,207 kg
Conformidade	Normas HACCP
Construção	Uma só peça

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção de assados em restaurantes de cozinha tradicional, este espeto de talhar de 350mm oferece a estabilidade necessária para fatiar carnes com precisão, quer seja na cozinha ou em serviço de sala. Ideal também para equipas de catering em eventos que necessitam de um utensílio robusto e higiénico para o porcionamento eficiente em buffets e linhas de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste utensílio de talhar em aço inoxidável garante durabilidade excecional e facilidade de higienização, critérios fundamentais em qualquer cozinha profissional. A sua conceção numa única peça elimina pontos de acumulação de resíduos, assegurando total conformidade com as exigências das normas HACCP, crucial para a segurança alimentar e a confiança do cliente.

Perguntas Frequentes

Este garfo de talhar é adequado para máquinas de lavar louça industriais??

Sim, o garfo é fabricado em aço inoxidável resistente à corrosão e concebido numa só peça, o que o torna perfeitamente compatível com ciclos de lavagem intensivos em máquinas de lavar louça profissionais, mantendo a sua integridade e higiene.

Qual a importância da construção numa só peça para a segurança alimentar??

A construção monobloco elimina juntas e ranhuras onde bactérias e resíduos alimentares podem acumular-se. Isso facilita a limpeza profunda e garante o cumprimento rigoroso das normas HACCP, vital para evitar contaminação cruzada em ambientes profissionais.

Que tipo de carne é mais adequado para talhar com este garfo??

Este garfo de 350mm é ideal para auxiliar no talhe de peças de carne maiores, como assados inteiros de porco, vitela, ou aves de grande porte. O seu comprimento oferece o alcance e a estabilidade necessários para manusear e fatiar confortavelmente.

A espessura de 2,7mm faz diferença na utilização diária??

Sim, uma espessura de 2,7mm confere ao garfo uma robustez superior, prevenindo a flexão durante o manuseio de carnes quentes e pesadas. Esta durabilidade é crucial para o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil prolongada do utensílio.

Como dimensionar a quantidade de garfos de talhar para o meu negócio??

Para restaurantes com serviço de talho diário ou eventos de catering, recomenda-se ter pelo menos dois a três garfos deste tipo em rotação. Isto permite um garfo em uso enquanto outro está a ser higienizado ou em preparação, otimizando a eficiência e cumprindo as normas de higiene.