

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca para Ostras Profissional Redonda 170mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE781913	Modelo:	HE781913
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781913

Descricao Resumida

Faca profissional de 170mm, ideal para a abertura segura e eficiente de ostras em cozinhas de restaurantes, marisqueiras e hotelaria. Design robusto e ergonómico.

Descricao Completa

Esta faca para ostras de 170mm foi concebida para a abertura eficiente e segura de bivalves em ambientes de cozinha profissional. A sua lâmina robusta e formato ergonómico garantem um manuseamento preciso e minimizam o esforço, essencial para operações de alto volume.

Faca para ostras — Faca Ostras — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	170 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	170x15x55 mm
Peso Líquido	0,106 kg

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em marisqueiras, restaurantes de peixe e marisco, hotéis com serviço de catering e qualquer cozinha profissional que prepare ostras frescas. É ideal para chefs, cozinheiros e pessoal de serviço que necessitam de abrir ostras de forma rápida e segura para a ementa ou eventos.

Faca Ostras — Principais Vantagens

- Design ergonómico para um manuseamento confortável e seguro.
- Lâmina robusta, otimizada para a abertura eficaz de ostras.
- Construção durável, adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Facilita a preparação rápida de marisco, otimizando o tempo de serviço.

Esta faca é adequada para todos os tipos de ostras?

?

Sim, o design da lâmina redonda e robusta é versátil e eficaz para a maioria dos tipos de ostras, facilitando a inserção e a abertura da concha.

Qual o material da lâmina para garantir durabilidade?

Embora o material específico não esteja detalhado, estas facas são geralmente fabricadas com aço inoxidável de alta qualidade para resistir à corrosão e ao uso contínuo em ambientes húmidos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção simples e materiais resistentes permitem uma limpeza fácil e rápida, sendo compatível com as rotinas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

Esta faca oferece segurança no manuseamento?

O design ergonómico e a lâmina curta e robusta são pensados para minimizar o risco de acidentes durante a abertura de ostras, proporcionando um controlo firme ao utilizador.

Qual a importância do comprimento de 170mm?

O comprimento de 170mm oferece um equilíbrio ideal entre alavancagem e controlo, permitindo uma abertura eficiente das ostras sem comprometer a segurança ou a precisão.