

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 Tomate Serrilhada 214mm com Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU: HE841594

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor: Vermelho

Material: Inox

Descricao Resumida

Faca de cozinha com lâmina serrilhada em aço inoxidável de 214mm, ideal para cortar tomate. Cabo ergonómico em PP, lavável na máquina de loiça. Essencial para preparação.

Descricao Completa

Esta faca para tomate de 214mm, com lâmina serrilhada em aço inoxidável, foi desenhada para cortes precisos e eficientes em tomates e outros vegetais de casca fina, garantindo durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	214 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Material do Cabo	PP (Polipropileno) e Plástico
Cor do Cabo	Vermelho
Lavável na Máquina de Loiça	Sim
Dimensões (CxLxA)	212 x 10 x 20 mm
Peso Líquido	0,03 kg

Aplicações Profissionais

Essencial em qualquer cozinha profissional, esta faca é ideal para a preparação de saladas, sanduíches, guarnições e pratos que exijam cortes finos e uniformes de tomate. É uma ferramenta valiosa em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pizzarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering, onde a eficiência e a apresentação são cruciais.

Faca para Tomate — Principais Vantagens

A lâmina serrilhada em aço inoxidável X50CrMoV15 permite um corte limpo e sem esforço, preservando a integridade do tomate. O cabo ergonómico em PP oferece uma pega segura e confortável, mesmo durante uso prolongado. A sua construção robusta e a possibilidade de lavagem em máquina de loiça garantem uma manutenção simples e uma higiene impecável, essencial para o dia a dia de uma cozinha profissional.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, tipo X50CrMoV15, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

Esta faca é adequada para cortar apenas tomates?

Embora otimizada para tomate, a lâmina serrilhada é eficaz para cortar outros vegetais e frutas com casca fina, como pimentos ou citrinos, garantindo versatilidade na cozinha.

Posso lavar esta faca na máquina de loiça?

Sim, a faca foi concebida para ser lavada na máquina de loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária em ambientes profissionais.

Qual o comprimento total desta faca?

O comprimento total da faca é de 214 mm, o que a torna prática e fácil de manusear para cortes precisos.

O cabo da faca oferece uma boa pega?

Sim, o cabo é fabricado em PP (Polipropileno) e possui um design ergonómico que assegura uma pega confortável e segura, minimizando a fadiga durante o uso prolongado.