

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 Tornear Profissional 158mm com Lâmina Inox

Informacoes do Produto

SKU: HE841549

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Faca para torneiar profissional com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo ergonómico em polipropileno. Ideal para trabalhos de precisão na cozinha.

Descricao Completa

Esta faca para torneiar, com lâmina de aço inoxidável de alta qualidade, foi projetada para trabalhos de precisão na preparação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Cabo	Polipropileno (PP)
Comprimento Total	158 mm
Peso Líquido	0,02 kg
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no corte e preparação. É ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, ou em estabelecimentos de catering e hotéis, onde a apresentação dos pratos é fundamental. Perfeita para descascar e torneiar legumes e frutas com detalhe em food trucks, snack-bares e tascas.

Faca para Torneiar — Principais Vantagens

- Precisão Superior:** Lâmina afiada e formato curvo para controlo máximo em trabalhos delicados.
- Durabilidade:** Fabricada com aço inoxidável X50CrMoV15, resistente ao desgaste e à corrosão.
- Higiene Otimizada:** Pode ser lavada na máquina de lavar loiça, garantindo uma limpeza eficiente e rápida.
- Conforto Ergonómico:** Cabo em polipropileno que proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga.

- ****Versatilidade:**** Essencial para descascar, esculpir e preparar ingredientes com detalhe.

Qual o material da lâmina desta faca para torneiar?

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

Esta faca pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, a faca para torneiar é totalmente adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a higiene e manutenção em cozinhas profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais indicada uma faca para torneiar?

Uma faca para torneiar é ideal para trabalhos de precisão, como descascar frutas e legumes pequenos, esculpir decorações ou remover imperfeições com controlo e delicadeza.

Qual o material utilizado no cabo da faca?

O cabo é feito de Polipropileno (PP), um material que oferece uma pega confortável e segura, mesmo em ambientes húmidos, e é resistente ao uso contínuo.

Qual o comprimento total desta faca?

Esta faca para torneiar possui um comprimento total de 158 mm, tornando-a compacta e fácil de manusear para tarefas detalhadas.