

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.



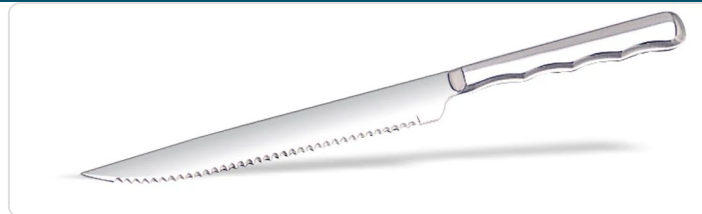
Acesso rapido
ao produto

Faca de Trincar Aço Inoxidável 28,5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP368000	Modelo:	P368000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661368001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P368000
EAN	8421661368001
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Faca de trincar monobloco em aço inoxidável de 28,5 cm, ideal para corte preciso de carnes. Design ergonómico e fácil de limpar para uso profissional em cozinhas e

serviço.

Descricao Completa

Esta faca de trincar de 28,5 cm, fabricada em aço inoxidável, foi concebida para um corte preciso e eficiente em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala.

Faca de Entalhar — Faca de Trincar — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	28,5 cm
Largura da Lâmina	3 cm
Altura do Cabo	2 cm
Peso	0,07 kg
Unidades por Embalagem	24

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet e catering. Essencial para o corte preciso de carnes assadas, aves e outros alimentos em grandes volumes, tanto na cozinha profissional como no serviço de sala.

Faca de Trincar — Principais Vantagens

- Design monobloco sem costuras, que facilita a limpeza e promove a higiene.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e longevidade em uso intensivo.
- Cabo ergonómico com ranhuras para os dedos, garantindo um manuseamento confortável e estável.
- Lâmina longa e afiada com serrilhas fortes, que permite cortar carnes e outros alimentos com facilidade.
- Estética elegante, adequada para utilização em frente de casa, como em buffets ou estações de corte.