

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

Faca de Pão Serrilhada 21 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA39027	Modelo:	LA39027
Marca:	LACOR	EAN:	8414271390272

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39027
EAN	8414271390272
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca de pão serrilhada com lâmina de 21 cm em aço inoxidável de alta qualidade e cabo ergonómico em POM. Ideal para cortes precisos em qualquer tipo de pão.

Descricao Completa

Corte pão de forma eficiente com esta faca serrilhada profissional em aço inoxidável, ideal para estabelecimentos de restauração e pastelarias com elevada produção diária. O seu fio ondulado de longa duração garante um corte preciso em qualquer tipo de còdea ou miolo, enquanto o cabo ergonómico POM assegura um manuseamento seguro durante o serviço contínuo.

faca pão — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	21 cm
Dimensões Totais	390 x 80 x 20 mm
Peso	183 g

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de um corte limpo em pães de diversa densidade, ou para o proprietário de snack-bar que exige durabilidade e eficiência no corte de baguetes e pão de forma. A sua construção robusta e fio de longa duração suportam o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo um serviço rápido e sem interrupções.

Faca de Pão Serrilhada — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável com fio serrilhado de elevada durabilidade assegura um corte perfeito em todas as partes do pão, da còdea mais dura ao miolo mais mole. O cabo ergonómico em POM, fixado com rebites de aço inoxidável anticorrosão, proporciona um conforto e segurança superiores, mesmo durante longos períodos de utilização intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta faca de pão?

A sua lâmina serrilhada de longa duração em aço inoxidável corta eficazmente a côdea e o miolo de qualquer tipo de pão, garantindo precisão e rapidez.

O cabo desta faca é resistente à corrosão?

Sim, o cabo é fabricado em POM e os rebites são de aço inoxidável anticorrosão, assegurando durabilidade mesmo em ambientes de cozinha profissional.

Que tipo de pão consigo cortar com esta faca?

Esta faca é versátil e ideal para cortar pão de forma, baguetes, pão rústico, pão de centeio e qualquer outro tipo de pão com crosta ou miolo mais denso.

É adequada para utilização em estabelecimentos com grande volume de serviço?

Com certeza. O seu design ergonómico e a qualidade do fio serrilhado garantem um corte eficiente e confortável, ideal para o rush do serviço em restaurantes, cafés e pastelarias.

Quais as dimensões totais desta faca de pão?

As dimensões totais da faca são 390 mm de comprimento, 80 mm de largura e 20 mm de altura, com um comprimento de lâmina de 21 cm.