

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca para Congelados Profissional 21 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA39028	Modelo:	LA39028
Marca:	LACOR	EAN:	8414271390289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39028
EAN	8414271390289
Material	Inox

Descricao Resumida

Faca profissional de 21 cm para corte de congelados, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade. Cabo ergonómico para manuseamento seguro e eficiente em cozinhas.

Descricao Completa

Corte sem esforço alimentos congelados com a Faca Congelados Classic, concebida em aço inoxidável de alta qualidade para profissionais de cozinha. O seu design ergonómico garante segurança e conforto, mesmo em períodos de serviço intenso em cozinhas profissionais.

Faca Congelados — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões	390 x 81 x 20 mm
Peso	204 g
Comprimento da Lâmina	21 cm
Material do Cabo	POM com rebites em aço inoxidável anticorrosão

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes, estabelecimentos de fast-food e cozinhas profissionais que necessitam de cortar ingredientes congelados com precisão. Perfeita para a preparação de ementas variadas em hotéis e serviços de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Faca Congelados Classic oferece uma durabilidade excecional graças à sua lâmina em aço inoxidável de alta qualidade e cabo ergonómico em POM com rebites anticorrosão. Garante um corte fácil e seguro de alimentos congelados, otimizando o tempo de preparação na cozinha.

Perguntas Frequentes

Esta faca é adequada para uso em cozinhas profissionais com normas HACCP?

Sim, o material em aço inoxidável de alta qualidade e os rebites anticorrosão cumprem os requisitos de higiene essenciais para cozinhas profissionais que seguem as normas HACCP.

Qual a principal vantagem deste modelo face a facas tradicionais?

A sua lâmina foi especificamente desenhada para cortar alimentos congelados com facilidade e sem danificar o fio, algo que facas tradicionais não conseguem fazer eficazmente.

O cabo é confortável para longos períodos de utilização?

Sim, o cabo é 100% ergonómico, fabricado em POM com rebites em aço inoxidável, proporcionando uma pega segura e confortável durante o uso prolongado em cozinhas profissionais.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste utensílio?

Estabelecimentos como snack-bares, hamburgarias, restaurantes com ementas variadas, e serviços de catering que frequentemente trabalham com produtos congelados beneficiam da eficiência desta faca.

Como devo proceder à manutenção desta faca para garantir a sua longevidade?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade do aço inoxidável e evitar a corrosão dos rebites.