

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: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



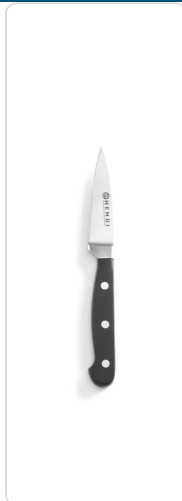
Hotelequip.pt

Faca de Descascar Profissional 200mm | Lâmina em Aço Forjado

Informacoes do Produto

SKU:	HE781395	Modelo:	HE781395
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781395

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781395
EAN	8711369781395

Descricao Resumida

Faca de descascar profissional de 200mm com lâmina em aço de molibdênio forjado. Cabo ergonómico em POM preto para higiene e durabilidade. Essencial para a preparação precisa.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência e higiene na preparação de alimentos, esta lâmina de descascar de 200mm assegura um corte preciso e uma durabilidade excepcional. A sua construção em aço de molibdênio forjado e o cabo ergonómico em POM preto previnem o acúmulo de resíduos, crucial para as normas de segurança alimentar exigidas nas cozinhas profissionais.

facas de descascar profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento da Lâmina	200 mm
Material da Lâmina	Aço de molibdênio forjado e cromado
Material do Cabo	Plástico POM preto
Cor	Preto
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	200 x 15 x 20 mm
Peso Líquido	0.06 kg

Aplicações Profissionais

Esta faca é um utensílio indispensável para qualquer chef ou cozinheiro, desde o pequeno snack-bar de bairro até à cantina empresarial. Ideal para a "mise en place" diária em restaurantes com ementas variadas ou para a preparação de legumes e frutas em pastelarias e unidades de catering. A sua precisão otimiza o tempo de preparação, essencial no "rush" do serviço.

Faca de Descascar HENDI — Porquê Escolher Este Equipamento

O que diferencia esta faca de descascar é a sua construção robusta em aço de molibdénio forjado e cromado, garantindo uma resistência superior à corrosão e um fio que se mantém afiado por mais tempo. O design inovador do cabo em POM preto não só oferece uma pega segura e confortável, como também elimina pontos de acumulação de resíduos, um fator crítico para a segurança alimentar e a conformidade com as normas HACCP nas cozinhas mais exigentes.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade do fio da lâmina??

Para manter o fio afiado por mais tempo, recomenda-se lavagem manual com detergente suave imediatamente após o uso e secagem completa. Evite máquinas de lavar loiça, pois a exposição prolongada a altas temperaturas e químicos pode danificar a lâmina.

Este material é seguro para contacto com todos os tipos de alimentos??

Sim, o aço de molibdénio forjado e cromado é um material amplamente utilizado em utensílios de cozinha profissionais e é considerado seguro para contacto com uma vasta gama de alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a vantagem do cabo em POM??

O cabo em plástico POM preto proporciona uma pega segura e confortável, mesmo com as mãos molhadas ou gordurosas. O seu design sem fendas ou reentrâncias minimiza o risco de acumulação de bactérias e resíduos, facilitando a limpeza e reforçando a higiene.

Esta faca é adequada para descascar quais tipos de alimentos??

A faca de descascar é ideal para trabalhos de precisão em frutas e legumes de pequena e média dimensão, como batatas, cenouras, maçãs ou peras. A sua lâmina curta e afiada permite um controlo superior para remover cascas finas sem desperdiçar produto.

Posso afiar a lâmina facilmente??

Sim, a lâmina em aço de molibdénio forjado é concebida para reter o fio por um longo período, mas pode ser facilmente afiada com um fuzil adequado ou pedra de afiar, garantindo sempre a máxima performance de corte.