

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Faca de Talhar Profissional 380mm para Carne

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE844311	<b>Modelo:</b>	HE844311
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369844311

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE844311
<b>EAN</b>	8711369844311

### Descricao Resumida

Faca de talhar profissional com 380mm, lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo em POM. Ideal para corte preciso de carnes em cozinhas e talhos.

## Descricao Completa

Esta faca de talhar de 380mm foi concebida para corte preciso de carnes, combinando uma lâmina de aço inoxidável X50CrMoV15 com um cabo robusto em POM para durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

### faca de talhar profissional — Características Técnicas

<b>Comprimento Total</b>	380 mm
<b>Largura</b>	19 mm
<b>Altura</b>	30 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.17 kg
<b>Peso Bruto</b>	0.22 kg
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável X50CrMoV15
<b>Material do Cabo</b>	POM (Polióxido de metileno)

### Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e cantinas que exijam precisão no corte de peças de carne. Essencial em hotéis e serviços de catering para a preparação de pratos.

### Faca de Talhar — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 garante um fio de corte afiado e duradouro, resistente à corrosão e ao desgaste. O design equilibrado da faca proporciona controlo superior e reduz a fadiga durante o uso prolongado. O cabo em POM oferece uma pega segura e higiénica, fundamental para a segurança alimentar e operacional em cozinhas profissionais.

Qual o material da lâmina desta faca de talhar?

?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade do fio e facilidade de afiação.

#### **O cabo da faca é higiénico e seguro para uso profissional?**

Sim, o cabo é feito de POM (Polióxido de metileno), um material robusto e não poroso que garante uma pega segura e é fácil de limpar, cumprindo as normas de higiene alimentar.

#### **Esta faca é adequada para corte de grandes peças de carne?**

Com um comprimento total de 380mm e uma lâmina afiada, esta faca é perfeitamente adequada para talhar e fatiar com precisão diversas peças de carne em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como devo proceder à manutenção e afiação da lâmina?**

Para manter o desempenho ideal, recomenda-se a lavagem manual após cada utilização e a secagem imediata. A afiação deve ser feita regularmente com uma chaira ou pedra de afiar adequada para aço inoxidável.

#### **Qual a importância do equilíbrio numa faca de talhar profissional?**

O equilíbrio adequado numa faca de talhar é crucial para reduzir a fadiga do utilizador, aumentar a precisão do corte e melhorar a segurança operacional, permitindo um manuseamento mais controlado e eficiente.