

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Pão Profissional 340mm com Lâmina Serrilhada em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE844298	Modelo:	HE844298
Marca:	HENDI	EAN:	8711369844298

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE844298
EAN	8711369844298

Descricao Resumida

Faca de pão profissional de 340mm com lâmina serrilhada em aço inoxidável alemão de alto carbono (x50CrMoV15), forjada com precisão para cortes duradouros.

Descricao Completa

Esta faca de pão profissional, com 340mm de comprimento total, é forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono x50CrMoV15, garantindo um corte preciso e duradouro para todo o tipo de pães.

faca de pão profissional — Características Técnicas

Cor do Cabo	Preto
Material da Lâmina	Aço inoxidável alemão de alto carbono (x50CrMoV15 Crómio-Molibdénio-Vanádio)
Comprimento Total	340 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	340x20x30 mm
Peso Líquido	0,18 kg
Processo de Fabrico	Forjado por injeção de precisão

Aplicações Profissionais

Esta faca de pão é um utensílio indispensável em padarias, pastelarias com confecção própria, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de pequeno-almoço e catering. É ideal para cortar pães com crosta dura, baguetes, broas e outros produtos de panificação, garantindo fatias perfeitas sem esmagar o miolo.

Faca de Pão — Principais Vantagens

- Lâmina serrilhada de alta precisão para cortes limpos e eficientes em pães de diversas texturas.
- Fabricada em aço inoxidável alemão de alto carbono (x50CrMoV15), assegurando uma lâmina muito afiada e um gume de corte duradouro.
- Elevada resistência a manchas, facilitando a manutenção e higiene no ambiente profissional.
- Cabo ergonómico que oferece equilíbrio, segurança e controlo durante a utilização intensiva.
- Gume facilmente afiável, permitindo manter a performance de corte ao longo do tempo com menor esforço.

Qual o material da lâmina desta faca de pão?

A lâmina é forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono, uma liga especializada de Crómio-Molibdénio-Vanádio (x50CrMoV15), conhecida pela sua durabilidade e capacidade de retenção do gume.

É fácil afiar o gume desta faca?

Sim, o gume de corte desta faca foi concebido para ser facilmente afiável, permitindo que os profissionais mantenham a sua nitidez com regularidade para um desempenho ótimo.

Esta faca é resistente a manchas?

Sim, a liga de aço cirúrgico Crómio-Molibdénio-Vanádio x50CrMoV15 confere à lâmina uma elevada resistência a manchas, essencial para a higiene e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de pão é mais adequada esta faca?

A lâmina serrilhada é ideal para cortar pães com crosta dura, como baguetes, broas e pães rústicos, permitindo um corte limpo sem esmagar o miolo macio.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se lavar a faca à mão com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente após a lavagem para preservar a qualidade da lâmina e do cabo.