

# 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: 03/07/2026

*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

<b>SKU:</b>	HE844298	<b>Modelo:</b>	HE844298
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369844298

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	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.