

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Faca de Descascar Profissional, Lâmina Afiada, 195mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE844236	<b>Modelo:</b>	HE844236
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369844236

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE844236
<b>EAN</b>	8711369844236

### Descricao Resumida

Faca de descascar profissional de 195mm, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Gume afiado e duradouro para preparação precisa de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Faca de descascar profissional de 195mm, forjada em aço inoxidável alemão de alto carbono. Garante um gume de corte afiado e duradouro, essencial para a preparação precisa de alimentos em cozinhas profissionais.

### faca de descascar profissional — Características Técnicas

<b>Cor</b>	Preto
<b>Comprimento Total</b>	195 mm
<b>Dimensões Aproximadas (CxLxA)</b>	195x15x25 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,064 kg
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável alemão de alto carbono (x50CrMoV15)
<b>Processo de Fabrico</b>	Forjado por injeção de precisão (aprox. 50 passos)
<b>Características da Lâmina</b>	Gume muito afiado, duradouro, facilmente afiável, resistente a manchas
<b>Cabo</b>	Ergonómico, equilíbrio, segurança, aderência, controlo
<b>Embalagem</b>	Individual em PET

### Aplicações Profissionais

Esta faca de descascar é uma ferramenta indispensável em qualquer área de preparação de alimentos. É ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua precisão e durabilidade tornam-na perfeita para descascar e aparar legumes e frutas, garantindo eficiência e qualidade na preparação dos ingredientes.

## Faca de Descascar — Principais Vantagens

- **Gume Excepcionalmente Afiado:** A lâmina em aço inoxidável alemão de alto carbono garante um corte preciso e sem esforço.
- **Durabilidade Superior:** O processo de forja por injeção de precisão e a liga x50CrMoV15 conferem ao gume uma longa vida útil.
- **Fácil Manutenção:** A lâmina é facilmente afiável, permitindo manter o desempenho máximo com regularidade.
- **Resistência a Manchas:** A composição do aço oferece elevada resistência à corrosão e manchas, facilitando a limpeza.
- **Conforto e Segurança:** O cabo foi desenhado para proporcionar equilíbrio, segurança, aderência e controlo durante o uso prolongado.

### Qual o material da lâmina desta faca?

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

### Como posso garantir a durabilidade do gume?

A alta qualidade do aço e o processo de forja garantem uma durabilidade intrínseca. Para prolongar a vida útil do gume, recomenda-se afiação regular com os instrumentos adequados e lavagem manual após cada uso.

### É fácil de afiar esta faca?

Sim, a liga x50CrMoV15 foi selecionada para permitir uma afiação fácil e eficaz, garantindo que o gume possa ser restaurado rapidamente para o seu desempenho ideal.

### Qual o comprimento total da faca?

Esta faca de descascar tem um comprimento total de 195 mm, tornando-a compacta e fácil de manusear para tarefas de precisão.

### Para que tipo de tarefas é mais adequada esta faca?

É ideal para descascar e aparar com precisão uma vasta gama de legumes e frutas, bem como para outras tarefas delicadas de preparação de alimentos em cozinhas profissionais.