

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Faca para Tomate com Lâmina Serrilhada, 228mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856253	Modelo:	HE856253
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856253
EAN	8711369856253

Descricao Resumida

Faca para tomate com lâmina serrilhada de 228mm, ideal para cortes precisos sem esmagar. O design com desnível oferece ergonomia e segurança no manuseamento.

Descricao Completa

Esta faca para tomate foi concebida para cortes precisos, apresentando uma lâmina serrilhada e um desnível que facilita o manuseamento e a proteção dos nós dos dedos.

Faca para tomate profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	228 mm
Dimensões (CxLxA)	230 x 13 x 34 mm
Peso Líquido	0,046 kg
Peso Bruto	0,07 kg
Material	Plástico, Metal
Materiais Adicionais	Polipropileno (PP), Aço inoxidável
Origem	CN

Aplicações Profissionais

Ideal para hamburgarias, snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro e roulotes que necessitam de fatiar tomates de forma consistente para sanduíches, saladas e guarnições.

Faca para Tomate — Principais Vantagens

Lâmina serrilhada que garante cortes limpos e precisos em tomates maduros sem esmagar. O design com desnível proporciona maior conforto e segurança ao utilizador, protegendo os nós dos dedos durante o corte. Construção robusta em aço inoxidável e polipropileno para durabilidade e higiene.

Qual a função do desnível na faca?

O desnível entre o cabo e a lâmina permite que o utilizador corte na tábua sem que os nós dos dedos toquem na superfície, proporcionando maior conforto, segurança e eficiência no trabalho.

Que tipo de material é utilizado na lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais.

Esta faca é adequada para outros vegetais?

Embora otimizada para tomate, a lâmina serrilhada pode ser eficaz para cortar outros vegetais de casca macia e interior firme, como pimentos ou pepinos, mas o seu design é específico para tomate.

Como devo limpar e manter esta faca?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando-a de imediato. Evite máquinas de lavar loiça para preservar o fio da lâmina e o material do cabo.

É uma faca de uso profissional?

Sim, esta faca foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo a durabilidade e a precisão necessárias para as exigências do dia a dia em restaurantes, cafés e cantinas.