

# 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 de Barrar Serrilhada Preta 210mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE855768	<b>Modelo:</b>	HE855768
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369855768

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE855768
<b>EAN</b>	8711369855768

### Descricao Resumida

Faca de barrar serrilhada preta de 210mm, ideal para distribuição eficiente de pastas e molhos. Perfeita para qualquer cozinha profissional ou serviço de mesa.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar a preparação e o serviço de mesa, esta faca de barrar serrilhada de 210mm assegura uma distribuição uniforme e eficiente de pastas, patês ou manteiga, mesmo em produtos mais delicados como pão fresco. A sua lâmina micro-serrilhada oferece um corte suave antes da aplicação, melhorando a fluidez das operações na sua cozinha profissional.

### faca de barrar serrilhada — Características Técnicas

<b>Tipo de Lâmina</b>	Serrilhada
<b>Cor</b>	Preto
<b>Comprimento (L)</b>	210mm
<b>Largura</b>	33mm
<b>Altura/Espessura</b>	15mm
<b>Peso Líquido</b>	0,084kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o gestor de um snack-bar que procura utensílios práticos para a ementa diária, até ao chef de pastelaria que necessita de precisão na aplicação de cremes e coberturas. Esta faca é também uma excelente adição em cantinas, roulotes e buffets de hotel, onde a rapidez na preparação e a apresentação cuidada são essenciais no serviço de mesa.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A faca de barrar serrilhada de 210mm destaca-se pela sua versatilidade e eficácia. A lâmina serrilhada permite não só barrar com facilidade, mas também realizar pequenos cortes em

superfícies macias, como tostas ou croissants, antes da aplicação, reduzindo a necessidade de trocar de utensílio durante a mise en place. O seu design compacto e leve garante um manuseamento confortável e uma fácil arrumação em qualquer cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a durabilidade esperada para esta faca de barrar?**

*Esta faca, sendo um utensílio de utilização diária, foi concebida para resistir ao uso frequente em ambientes profissionais, mantendo a sua funcionalidade e aspeto. A durabilidade dependerá, contudo, da correta manutenção e limpeza após cada utilização.*

### **É adequada para que tipo de alimentos ou preparações?**

*A sua lâmina serrilhada torna-a ideal para barrar uma variedade de alimentos, desde manteiga e patês a compotas e cremes. A capacidade de realizar pequenos cortes em pão ou doces antes de barrar aumenta a sua versatilidade na cozinha e no serviço.*

### **Como deve ser feita a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil?**

*Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro logo após a utilização para evitar o acúmulo de resíduos. Embora possa ser lavada na máquina, a lavagem manual ajuda a preservar a nitidez da serra e a integridade do material a longo prazo. Secar imediatamente após a lavagem.*

### **Qual o material da lâmina e do cabo?**

*Embora os dados específicos dos materiais não sejam fornecidos, o seu design e a categoria de produto indicam que a lâmina é de um aço inoxidável próprio para uso alimentar e o cabo de material resistente e ergonómico, dada a cor preta mencionada.*

### **Pode ser utilizada em ambientes com altas temperaturas?**

*Sendo uma faca de barrar e não um utensílio de confeção direta ao calor, é concebida para manusear alimentos após a sua preparação. Não é recomendada para exposição prolongada a altas temperaturas, como dentro de fornos ou fritadeiras, para evitar danos ao material do cabo.*