

# 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 Espalhar com Lâmina Flexível Inclinada, 376mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE855683	<b>Modelo:</b>	HE855683
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369855683

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE855683

## Descrição Resumida

Faca para espalhar de 376mm com lâmina flexível e inclinada em aço inoxidável e cabo em PP. Ideal para aplicação precisa de cremes e pastas em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta faca para espalhar foi concebida para aplicação precisa de pastas e cremes, apresentando uma lâmina flexível e inclinada que facilita o manuseamento em diversas superfícies.

### faca para espalhar profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	375 x 37 x 47 mm
Comprimento Total	376 mm
Peso Líquido	0,11 kg
Materiais	Aço inoxidável, Polipropileno (PP)
Característica da Lâmina	Flexível e inclinada

### Aplicações Profissionais

Esta faca é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Pastelarias e padarias para espalhar cremes, coberturas e recheios em bolos e doces.
- Cozinhas de restaurantes para untar formas, aplicar molhos espessos ou patés.
- Snack-bares e hamburgarias para distribuir pastas e patés de forma uniforme em sanduíches e tostas.
- Serviços de catering e eventos na preparação de canapés e aperitivos com precisão.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para porcionar e espalhar manteiga ou outras pastas em grandes volumes.

### Faca para Espalhar — Principais Vantagens

- **Precisão na Aplicação:** A lâmina flexível e inclinada permite espalhar de forma uniforme e controlada, ideal para acabamentos delicados.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e polipropileno garante uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- **Higiene:** Os materiais utilizados são de fácil limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em qualquer cozinha profissional.
- **Conforto:** O cabo ergonómico proporciona um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de trabalho.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de produtos, desde cremes e coberturas a patés e molhos espessos.

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

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene, enquanto o cabo é feito de polipropileno (PP), oferecendo um manuseamento seguro e confortável.

#### **Esta faca é adequada para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional?**

Sim, a sua construção robusta com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável e PP, torna-a ideal para o uso diário e intensivo exigido em restaurantes, pastelarias e catering.

#### **Como devo proceder à limpeza e manutenção desta faca para espalhar?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, seguida de secagem imediata para preservar a lâmina e o cabo. Pode ser lavada na máquina, mas a lavagem manual prolonga a vida útil.

#### **A lâmina flexível é resistente à corrosão e à oxidação?**

Sim, a lâmina é feita de aço inoxidável, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e oxidação, fundamental para a durabilidade e higiene em ambientes alimentares.

#### **Pode esta faca ser utilizada para espalhar produtos quentes, como molhos ou purés?**

Sim, a lâmina de aço inoxidável e o cabo de polipropileno são resistentes a temperaturas elevadas, permitindo a utilização segura da faca para espalhar produtos quentes sem comprometer a sua integridade ou desempenho. ?