

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



Hotelequip.pt

Faca para Espalhar Profissional – Lâmina Flexível Inclinada 325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855782	Modelo:	HE855782
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855782

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855782
EAN	8711369855782

Descricao Resumida

Faca profissional para espalhar, com lâmina flexível inclinada de 325mm. Essencial para aplicação precisa de pastas e cremes. Construção robusta.

Descricao Completa

Facilite a aplicação uniforme e higiénica de cremes, pastas ou patês com esta faca profissional. Concebida com uma lâmina flexível e inclinada de 325mm, permite um manuseamento preciso e eficiente, otimizando a mise en place e o serviço em qualquer cozinha.

Faca para Espalhar Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	330 x 31 x 38 mm
Comprimento da Lâmina	325 mm
Peso Líquido	0,09 kg
Peso Bruto	0,1 kg
Material	Polipropileno (PP), Aço inoxidável
Cor	Preto
Código HS	82159910

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de espalhar recheios de forma homogénea em bolos e tartes, ou para o Chef de cozinha que prepara canapés e amuse-bouches com rapidez. Ideal em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para a montagem de entradas, em snack-bares para a preparação de sanduíches gourmet, ou em hotéis para buffets de pequeno-almoço e serviço de quartos, garantindo um resultado impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

Lâmina Flexível para Manuseamento Otimizado — Esta faca distingue-se pela sua lâmina em aço inoxidável com flexibilidade controlada e um design inclinado. Esta combinação permite um contacto perfeito com a superfície, minimizando desperdício e maximizando a rapidez na aplicação, crucial durante o rush do serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável e polipropileno garante durabilidade e conformidade com as exigências de higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a faca para espalhar??

A faca deve ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Para preservar a qualidade do aço inoxidável e do polipropileno, evite o uso de produtos abrasivos e seque-a imediatamente após a lavagem.

Esta faca é adequada para qual tipo de volume de trabalho??

Devido ao seu design ergonómico e lâmina eficiente, esta faca é ideal para o uso diário em cozinhas com volume de trabalho médio a elevado, desde snack-bars a restaurantes e serviços de catering, onde a rapidez e a precisão são valorizadas.

Qual a vantagem da lâmina flexível e inclinada??

A lâmina flexível permite adaptar-se melhor às superfícies e texturas dos alimentos, enquanto a inclinação facilita a raspagem e o espalhamento suave, garantindo uma cobertura uniforme e minimizando o esforço do utilizador.

É segura para uso com diferentes tipos de alimentos??

Sim, fabricada com aço inoxidável e polipropileno de qualidade alimentar, esta faca é segura para contacto com uma vasta gama de alimentos, desde molhos e pastas a cremes e manteigas, em conformidade com as normas de higiene alimentar.

O cabo de polipropileno oferece boa aderência??

O cabo em polipropileno de cor preta foi concebido para proporcionar uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. Este material é resistente e fácil de limpar, contribuindo para a durabilidade do utensílio.