

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Faca para Ostras Profissional Redonda 170mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE781913	<b>Modelo:</b>	HE781913
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369781913

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE781913

## Descrição Resumida

Faca profissional de 170mm, ideal para a abertura segura e eficiente de ostras em cozinhas de restaurantes, marisqueiras e hotelaria. Design robusto e ergonómico.

## Descrição Completa

Esta faca para ostras de 170mm foi concebida para a abertura eficiente e segura de bivalves em ambientes de cozinha profissional. A sua lâmina robusta e formato ergonómico garantem um manuseamento preciso e minimizam o esforço, essencial para operações de alto volume.

### Faca para ostras — Faca Ostras — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	170 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	170x15x55 mm
Peso Líquido	0,106 kg

### Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em marisqueiras, restaurantes de peixe e marisco, hotéis com serviço de catering e qualquer cozinha profissional que prepare ostras frescas. É ideal para chefs, cozinheiros e pessoal de serviço que necessitam de abrir ostras de forma rápida e segura para a ementa ou eventos.

### Faca Ostras — Principais Vantagens

- Design ergonómico para um manuseamento confortável e seguro.
- Lâmina robusta, otimizada para a abertura eficaz de ostras.
- Construção durável, adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Facilita a preparação rápida de marisco, otimizando o tempo de serviço.

Esta faca é adequada para todos os tipos de ostras?

?

Sim, o design da lâmina redonda e robusta é versátil e eficaz para a maioria dos tipos de ostras, facilitando a inserção e a abertura da concha.

#### **Qual o material da lâmina para garantir durabilidade?**

Embora o material específico não esteja detalhado, estas facas são geralmente fabricadas com aço inoxidável de alta qualidade para resistir à corrosão e ao uso contínuo em ambientes húmidos.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a sua construção simples e materiais resistentes permitem uma limpeza fácil e rápida, sendo compatível com as rotinas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

#### **Esta faca oferece segurança no manuseamento?**

O design ergonómico e a lâmina curta e robusta são pensados para minimizar o risco de acidentes durante a abertura de ostras, proporcionando um controlo firme ao utilizador.

#### **Qual a importância do comprimento de 170mm?**

O comprimento de 170mm oferece um equilíbrio ideal entre alavancagem e controlo, permitindo uma abertura eficiente das ostras sem comprometer a segurança ou a precisão.