

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca para Tornear Profissional 155mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE841129	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Faca profissional para tornear com lâmina em aço inoxidável X50CrMoV15 e cabo confortável em PP. Ideal para trabalhos de precisão, lavável na máquina da loiça.

Descricao Completa

Esta faca para torneir, essencial em qualquer cozinha profissional, possui uma lâmina robusta em aço inoxidável X50CrMoV15, garantindo precisão e durabilidade no manuseamento de alimentos.

Características Técnicas

Comprimento Total	155 mm
Largura	10 mm
Altura	20 mm
Peso Líquido	0,02 kg
Peso Bruto	0,03 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável X50CrMoV15
Material do Cabo	PP (Polipropileno)
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça
Utilização	Universal
Pega	Confortável

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, cantinas, e estabelecimentos de catering. Perfeita para trabalhos de precisão como descascar, aparar e esculpir frutas e vegetais, essencial em qualquer área de preparação.

Faca para Torneir — Principais Vantagens

- Lâmina de aço inoxidável de alta qualidade para corte preciso e durabilidade.
- Cabo ergonómico em polipropileno que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em uso prolongado.
- Resistente à máquina de lavar loiça, facilitando a higiene e manutenção diária.
- Design compacto e leve, ideal para tarefas delicadas e detalhadas na preparação de alimentos.

Qual o material da lâmina desta faca?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável X50CrMoV15, um material conhecido pela sua resistência e capacidade de manter o fio de corte.

É seguro lavar esta faca na máquina de lavar loiça?

Sim, esta faca foi concebida para ser lavada em máquina de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e manutenção diária em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais adequada esta faca?

Esta faca é ideal para trabalhos de precisão, como descascar, aparar, torneiar e esculpir frutas e vegetais, sendo uma ferramenta versátil na área de preparação.

Qual o comprimento total da faca?

O comprimento total da faca é de 155 mm, tornando-a compacta e fácil de manusear para tarefas delicadas.

A pega é ergonómica para uso prolongado?

Sim, a faca possui uma pega confortável em polipropileno, desenhada para proporcionar um manuseamento seguro e reduzir a fadiga durante o uso prolongado em cozinhas profissionais.