

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

Conjunto de Facas Profissionais de Aço Inoxidável - 4 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE781029	Modelo:	781029
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781029

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	781029

EAN

8711369781029

Descrição Resumida

Conjunto de 4 facas profissionais em aço inoxidável 3CR13 para cortes precisos e eficientes na cozinha. Inclui facas de chef, trinchar e descascar.

Descrição Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com este conjunto versátil de quatro facas, concebido para enfrentar as exigências diárias de qualquer serviço. Cada peça, forjada em aço inoxidável 3CR13 de alta resistência, garante precisão e durabilidade em todas as tarefas de preparação, desde o corte fino à desossa.

Conjunto 4 Facas Profissionais — facas profissionais — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 3CR13
Dimensões Globais da Embalagem (C x L x A)	370 x 24 x 160 mm
Peso Líquido	0,7 kg
Peso Bruto	0,95 kg
Faca de Chef (L)	373 mm
Faca de Chef (L)	333 mm
Faca de Trinchar (L)	333 mm
Faca para Descascar (L)	195 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção num restaurante de média dimensão ou a brigada de cozinha de um hotel, este conjunto é essencial para a 'mise en place' e para o serviço contínuo. É igualmente ideal para cozinhas de snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde a versatilidade e a robustez das ferramentas de corte são cruciais para a agilidade no 'rush' diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste conjunto reside na sua construção monobloco em aço inoxidável 3CR13, que confere uma resistência superior à corrosão e à quebra, aspetos críticos para a segurança alimentar e a longevidade em ambientes de uso intensivo. A ergonomia das pegas assegura um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga e aumentando o controlo durante operações de corte prolongadas.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada destas facas em uso profissional intenso??

Fabricadas em aço inoxidável 3CR13 de uma única peça, estas facas são concebidas para elevada resistência à corrosão e durabilidade da lâmina. Com os cuidados e afiação adequados, este conjunto de cutelaria manterá o desempenho durante um longo período de utilização diária em ambientes de restauração exigentes.

Este conjunto é adequado para que tipo de estabelecimento em Portugal??

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias e cantinas, este conjunto oferece as ferramentas essenciais para a preparação diária de ingredientes variados. A sua versatilidade e robustez tornam-no uma excelente opção para cozinhas com rotação de stock elevada e equipas multifacetadas.

Como devo realizar a manutenção e limpeza destas facas??

Para preservar a integridade das lâminas e pegas, recomenda-se lavar as facas à mão imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Secar completamente antes de guardar para evitar manchas ou corrosão, mesmo sendo de aço inoxidável. A afiação regular com um fuzil ou pedra de amolar manterá o fio de corte.

As facas possuem alguma característica para garantir uma pega segura??

Sim, cada faca deste conjunto foi concebida com uma pega confortável que permite uma utilização segura e firme. O design robusto e equilibrado minimiza o risco de escorregamento, mesmo em ambientes de cozinha movimentados, onde a segurança da brigada é prioritária.

Quais os tipos de corte que este conjunto permite realizar??

Composto por duas facas de chef para cortes gerais e picar, uma faca de trinchar para carnes e aves, e uma faca para descascar para trabalhos mais delicados, este conjunto cobre um espectro

completo de tarefas de corte. É a solução prática para a maioria das necessidades de preparação em cozinhas profissionais.