

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 de Queijo com Pega Dupla, Lâmina Rígida 655mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856413	Modelo:	856413
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	856413
EAN	8711369856413

Descricao Resumida

Faca de queijo profissional com lâmina rígida em aço inoxidável e pegas duplas ergonómicas em polipropileno, ideal para cortar grandes blocos de queijo.

Descricao Completa

Esta faca de queijo com pega dupla foi concebida para o corte eficiente e seguro de grandes blocos de queijo em ambientes profissionais. A sua lâmina rígida em aço inoxidável e o design ergonómico garantem precisão e conforto na utilização, mesmo com queijos de maior dimensão e dureza.

Faca de queijo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	655 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável (laminado)
Material das Pegas	Polipropileno (PP)
Dimensões (L x P x A)	25 x 655 x 68 mm
Peso Líquido	0,682 kg
Lavagem	Não apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta faca é ideal para estabelecimentos que manuseiam grandes quantidades de queijo, como queijarias, charcutarias, restaurantes com serviço de tábuas de queijos, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou eventos, e empresas de catering. A sua robustez e design de pega dupla facilitam o corte de queijos de pasta dura ou de grandes dimensões, garantindo porções uniformes e um serviço eficiente.

Faca de Queijo — Principais Vantagens

- Lâmina muito afiada e rígida para um corte fácil e preciso de grandes blocos de queijo.
- As duas pegas proporcionam a alavanca perfeita, otimizando o esforço ao cortar queijos duros.

- Pegas ergonómicas em polipropileno para uma utilização confortável e segura, minimizando a fadiga.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

Esta faca é adequada para queijos de pasta dura?

Sim, a lâmina rígida e as pegas duplas foram especificamente concebidas para proporcionar a alavanca e a força necessárias para cortar queijos de pasta dura com facilidade e segurança.

Como devo limpar esta faca?

Para garantir a durabilidade do produto, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Não é apta para máquina de lavar loiça.

Qual o comprimento total da faca?

Esta faca de queijo possui um comprimento total de 655 mm, ideal para manusear queijos de grandes dimensões.

As pegas são confortáveis para uso prolongado?

Sim, as pegas são fabricadas em polipropileno com um design ergonómico, proporcionando um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos de utilização mais intensos.

De que material é feita a lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e uma excelente capacidade de corte.