

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

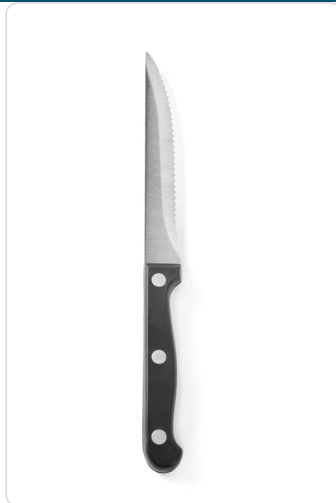


Faca de Bife Profissional Aço Inox c/ Pega ABS, 6 Unidades, 215mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE781449	Modelo:	HE781449
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781449

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE781449

EAN

8711369781449

Descrição Resumida

Conjunto de 6 facas de bife profissionais em aço inoxidável com pega ergonómica em ABS (215mm), ideal para serviço de mesa em restaurantes e snack-bars.

Descrição Completa

Garanta um serviço de mesa impecável com este conjunto de facas para bife, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração. Fabricadas em aço inoxidável robusto e complementadas por pegas em ABS para um manuseamento confortável, estas seis unidades de 215mm oferecem a durabilidade e o desempenho exigidos no ritmo acelerado de um restaurante ou de um serviço de catering.

faca para bifes profissional — faca para bifes — faca de bife — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material da Pega	ABS
Comprimento Total	215 mm
Peso Líquido (6 unidades)	0,222 kg
Quantidade	6 unidades

Aplicações Profissionais

Estas facas de bife são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos que primam pela qualidade no serviço de mesa. São perfeitas para o proprietário de um snack-bar que serve pratos do dia, para o gestor de um restaurante tradicional português que exige talheres robustos para o “prato da casa”, ou para um serviço de catering que necessita de um stock fiável e com boa relação custo-benefício para eventos de média dimensão. A sua constituição resistente garante um desempenho constante

mesmo em uso intensivo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conjunto de facas de bife distingue-se pela combinação de durabilidade e ergonomia. O aço inoxidável assegura uma resistência superior à corrosão e à lâmina, mantendo o corte eficaz por mais tempo, crucial para a satisfação do cliente. As pegas em ABS oferecem um conforto adicional, minimizando a fadiga da equipa durante o rush do serviço e garantindo uma apresentação uniforme e profissional na mesa, sem comprometer o orçamento do estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter as facas para prolongar a sua vida útil??

Recomenda-se lavar as facas imediatamente após o uso para evitar que resíduos alimentares sequem na lâmina. Podem ser lavadas manualmente com água morna e detergente neutro ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo sempre uma secagem completa para prevenir manchas ou corrosão no aço inoxidável.

Qual a durabilidade esperada das pegas em ABS em ambiente profissional??

As pegas em ABS são conhecidas pela sua resistência a impactos e à humidade, tornando-as adequadas para o uso diário e intensivo em estabelecimentos profissionais. Com uma manutenção adequada, estas pegas mantêm a sua integridade e cor por um período considerável, contribuindo para a longevidade do talher.

Estas facas são adequadas para máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, o aço inoxidável e as pegas em ABS são materiais resistentes e compatíveis com a lavagem em máquinas de loiça industriais. Para otimizar a conservação, é aconselhável remover as facas logo após o ciclo de lavagem e secá-las completamente, minimizando a exposição prolongada a ambientes húmidos.

São estas facas indicadas para cortes precisos ou apenas para bifes??

Estas facas foram concebidas especificamente para o corte de carnes, como bifes, devido ao seu fio afiado e ponta que facilita a manipulação. Embora possam ser usadas para outros alimentos, a sua geometria e design são otimizados para um desempenho superior no corte de pratos de carne à mesa, assegurando uma experiência agradável ao cliente.

Qual a vantagem de adquirir este conjunto de 6 unidades para o meu negócio??

Comprar em conjuntos de 6 unidades permite uma gestão de stock mais eficiente e económica, sendo ideal para a reposição de talheres desgastados ou para aumentar a capacidade de serviço sem um investimento excessivo. Esta abordagem garante que o seu estabelecimento mantém sempre um número adequado de facas em perfeitas condições para o serviço contínuo.