

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

Faca de Mesa Profissional 212mm – Conjunto de 12 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE764015	Modelo:	HE764015
Marca:	HENDI	EAN:	8711369764015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE764015
EAN	8711369764015

Descricao Resumida

Faca de mesa robusta com 212mm, ideal para serviço profissional em restaurantes, snack-bares e cantinas. Acabamento polido à máquina para durabilidade e fácil

manutenção. Conjunto de 12 unidades.

Descrição Completa

Concebida para o ritmo acelerado do serviço de mesa em estabelecimentos de restauração, esta faca de mesa apresenta uma construção sólida e um acabamento polido à máquina. O seu design ergonómico, com 212mm de comprimento, assegura um manuseamento confortável tanto para os clientes como para a equipa de serviço, tornando-a uma solução prática e fiável para a reposição de talheres.

faca de mesa profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	212mm
Peso Líquido (12 unidades)	0,48kg
Acabamento	Polido à máquina

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas é uma escolha inteligente para o proprietário de um snack-bar, café ou tasca que necessita de talheres duráveis para o serviço diário intenso. Ideal também para restaurantes de bairro e cantinas, onde a resistência à lavagem industrial e a reposição eficiente de stock são cruciais para a fluidez das operações e a manutenção da qualidade do serviço de ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta faca reside na sua robustez e na simplicidade de manutenção, características indispensáveis em qualquer ambiente profissional. O seu acabamento polido à máquina não só garante um aspeto cuidado na mesa, como também facilita a limpeza, otimizando o tempo da equipa e a rotação de talheres. É uma solução de custo-benefício para estabelecimentos que procuram fiabilidade sem comprometer a qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual o material da faca e a sua resistência à corrosão??

Embora o material específico não seja detalhado nos dados, a sua construção é sólida e o acabamento polido à máquina contribui para uma maior resistência à corrosão, adequada para o uso e lavagem frequentes em cozinhas profissionais.

É adequada para máquinas de lavar louça industriais??

Sim, o acabamento polido à máquina e a construção robusta da faca de mesa foram pensados para suportar a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene eficiente e a longevidade do produto em ambientes de alta exigência.

Quantos conjuntos devo adquirir para um restaurante de 50 lugares??

Para um restaurante de 50 lugares, é aconselhável ter pelo menos 2 a 3 facas por lugar para garantir a rotação durante o serviço de pico. Recomendamos a aquisição de 8 a 12 conjuntos de 12 unidades para ter talheres suficientes em stock, considerando o uso, lavagem e eventuais perdas.

O polimento à máquina requer cuidados especiais para manter o brilho??

O polimento à máquina proporciona uma superfície lisa que, por si só, resiste melhor à acumulação de resíduos e manchas. Para manter o brilho, recomenda-se a utilização de detergentes adequados para louça profissional e secagem imediata após a lavagem.

Estas facas são adequadas para uso em eventos de catering??

Sim, pela sua durabilidade e apresentação cuidada, estas facas de mesa são uma opção viável para eventos de catering que exigem um serviço funcional e eficiente. A sua resistência garante que se mantêm em boas condições mesmo com o transporte e uso em diferentes locais.