

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Bifes Profissional – Conjunto 6 Unidades (215mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE764527	Modelo:	HE764527
Marca:	HENDI	EAN:	8711369764527

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE764527
EAN	8711369764527

Descricao Resumida

Conjunto 6 facas de bifes robustas (215mm) com acabamento espelhado. Polidas à mão para durabilidade e apresentação impecável em qualquer mesa profissional.

Descricao Completa

Indispensável para um serviço de mesa eficiente, este conjunto de seis facas para bifes, com 215mm, combina robustez e durabilidade. O seu acabamento polido à mão garante uma apresentação de excelência, resistindo ao uso intensivo em restaurantes.

faca para bifes — faca de bife — Características Técnicas

Dimensão (Comprimento)	215 mm
Peso Líquido (Conjunto 6)	0,45 kg
Acabamento	Polido à mão, espelhado de alto brilho

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional ou uma steakhouse movimentada, este conjunto de facas de bife é ideal para gerir o rush do almoço e do jantar. A sua construção duradoura adapta-se perfeitamente também a cafetarias com serviço de refeições, snack-bares e cantinas empresariais, onde a resistência e a boa apresentação são cruciais para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço aliada a um design funcional e o preço competitivo tornam estas facas um investimento inteligente para qualquer estabelecimento. O polimento à mão e o acabamento espelhado não só elevam a perceção de qualidade à mesa, como também facilitam a limpeza e manutenção, contribuindo para uma maior eficiência operacional e conformidade com as normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada para estas facas num ambiente de restauração intenso??

Concebidas para a exigência profissional, estas facas são robustas e suportam o uso contínuo e lavagens frequentes, mantendo o fio e a integridade da lâmina, otimizando o seu investimento a longo prazo.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para preservar o acabamento espelhado??

Para preservar o acabamento espelhado e a higiene, recomenda-se a lavagem manual com detergente suave ou em máquina de lavar louça profissional. Secar imediatamente após a lavagem evita manchas de calcário e mantém o brilho original.

Este conjunto de facas é adequado para que tipo de estabelecimentos??

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes de cozinha tradicional, steakhouses, hamburgarias, snack-bares e até cantinas. A sua versatilidade e preço tornam-nas acessíveis a negócios de pequena e média dimensão.

As facas são afiadas de fábrica? Necessitam de afiamento inicial??

As facas são fornecidas com um afiamento padrão de fábrica pronto a usar. Contudo, para um desempenho otimizado e prolongado, um afiamento profissional inicial pode ser considerado, e manutenção regular com um fuzil é recomendada.

Qual o benefício de adquirir um conjunto de 6 unidades para o meu negócio??

Um conjunto de 6 unidades permite uma gestão eficiente do stock de talheres, assegurando que tem sempre facas limpas e prontas para o serviço, mesmo durante os picos de afluência, sem comprometer a padronização da mesa.