

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Faca para Bifes XL 250mm — Conjunto de 6 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE781456	Modelo:	781456
Marca:	HENDI	EAN:	8711369781456

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	781456
EAN	8711369781456
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 6 facas para bifes XL (250mm) em aço inoxidável com pega em ABS, ideais para o serviço de mesa profissional, garantindo corte eficaz e durabilidade.

Descricao Completa

Projetado para resistir ao uso intenso no serviço de sala, este conjunto de 6 facas para bifes XL oferece um corte superior e manuseamento confortável. A sua construção robusta em aço inoxidável e pega ergonómica em ABS garante durabilidade e higiene para qualquer estabelecimento profissional.

faca para bifes XL — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões por unidade (LxPxA)	251 × 13 × 29 mm
Peso líquido (conjunto)	0,426 kg
Material da lâmina	Aço inoxidável
Material da pega	ABS (Acrilonitrilo-butadieno-estireno)
Unidades por embalagem	6

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou hamburgaria, estas facas garantem um corte limpo para os seus clientes, resistindo ao uso diário. São igualmente ideais para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, onde o serviço de pratos de carne, como o bife à portuguesa, exige utensílios fiáveis. Para empresas de catering ou buffets de hotel, asseguram uma apresentação consistente e duradoura, suportando a rotatividade de ementas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design XL (250mm) destas facas proporciona uma área de corte generosa, crucial para pratos mais elaborados. Fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantem não só resistência à corrosão, mas também uma higiene superior, essencial para as normas HACCP em qualquer cozinha profissional. A pega em ABS oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante serviços mais exigentes.

Perguntas Frequentes

Como se garante a durabilidade das facas para bifes em uso intensivo??

O aço inoxidável da lâmina e o ABS da pega são selecionados para resistir à corrosão e ao desgaste frequente, assegurando uma longa vida útil mesmo com lavagens regulares em máquinas de lavar loiça profissionais.

Este conjunto de facas é adequado para restaurantes de grande volume de clientes??

Sim, o conjunto de 6 facas é ideal para complementar o serviço de mesa em estabelecimentos de médio porte ou para reforçar o stock em restaurantes maiores, garantindo que há sempre facas afiadas disponíveis durante o rush.

Qual a principal vantagem da pega em ABS para o serviço de sala??

A pega em ABS oferece uma ergonomia superior e uma aderência segura, prevenindo deslizamentos acidentais e proporcionando conforto ao cliente, o que é crucial para uma experiência de refeição agradável e segura.

As facas necessitam de afiamento frequente para manter o corte??

As lâminas em aço inoxidável mantêm o fio por mais tempo, reduzindo a necessidade de afiamento constante. No entanto, um afiamento periódico com fuzil adequado pode prolongar a sua performance ideal.

É possível adquirir unidades individuais ou apenas o conjunto de 6??

Este produto é comercializado em conjuntos de 6 unidades, otimizado para a reposição e equipagem de estabelecimentos profissionais que necessitam de várias facas para o seu serviço diário.