

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

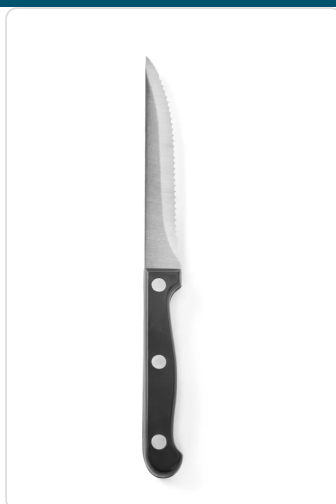


## Faca de Bife Profissional Aço Inox c/ Pega ABS, 6 Unidades, 215mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE781449 |

EAN

8711369781449

Material

Inox

Descricao 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-bares.

Descricao 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.*