

# 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



Hotelequip.pt

## 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.*