

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 Mesa Profissional 225mm – Conjunto 6 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE764404	Modelo:	HE764404
Marca:	HENDI	EAN:	8711369764404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE764404

Descrição Resumida

Faca de mesa (225mm) com acabamento espelhado polido à mão. Robusta e elegante, ideal para o serviço de mesas em restaurantes e hotelaria. Conjunto 6 unidades.

Descrição Completa

Aprimore a experiência gastronômica dos seus clientes com este conjunto de 6 facas de mesa de 225mm, concebidas para o rigor do serviço profissional. Cada faca é polida à mão, garantindo um brilho espelhado que eleva a apresentação da sua mesa e resiste ao uso contínuo, mantendo a sua qualidade estética ao longo do tempo.

Faca de mesa profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	225 mm
Peso Líquido (6 unidades)	0,48 kg
Acabamento	Polido à mão, efeito espelho
Unidades por Conjunto	6 unidades

Aplicações Profissionais

Estas facas de mesa são a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a estética e a resistência no serviço de sala. Para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional ou uma marisqueira que procura durabilidade sem comprometer a elegância, ou para o gestor de F&B num hotel que exige excelência na mise en place diária, este conjunto garante um desempenho fiável e uma apresentação impecável. Adaptam-se perfeitamente a pastelarias com serviço de refeições, snack-bares modernos e empresas de catering que necessitam de talheres robustos para eventos diversos.

Porquê Escolher Este Equipamento

O diferencial destas facas reside na sua combinação de durabilidade e requinte visual. O polimento manual confere-lhes um brilho superior que as distingue de talheres genéricos, resistindo aos ciclos de lavagem intensivos exigidos em cozinhas profissionais. Esta robustez assegura uma longa vida útil, minimizando custos de substituição e garantindo uma apresentação consistente em todas as mesas, contribuindo para uma experiência positiva do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico das facas e são aptas para máquina de lavar loiça??

Embora o material específico não seja detalhado nos dados, o acabamento polido à mão e a robustez implícita para uso profissional indicam a utilização de um aço inoxidável de boa qualidade. Sim, estas facas são concebidas para suportar lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo o seu brilho e integridade.

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

Para um restaurante de 50 lugares, é aconselhável ter um stock de, pelo menos, 2 a 3 vezes a capacidade, considerando a rotação e lavagem. Assim, 20 a 25 conjuntos (120 a 150 facas) seriam uma boa base para garantir um serviço contínuo sem interrupções.

Como manter o brilho espelhado após uso intensivo??

Para preservar o acabamento espelhado, recomenda-se a utilização de detergentes neutros em máquinas de lavar loiça e evitar a exposição prolongada a substâncias ácidas. Uma secagem imediata após a lavagem também ajuda a prevenir manchas de água e a manter o alto brilho original.

São adequadas para corte de carne ou apenas para uso geral de mesa??

Estas facas de 225mm são talheres de mesa de uso geral, adequadas para a maioria dos pratos. Para o corte de carnes mais densas, especialmente bifes, sugere-se complementar com facas de bife específicas que possuem lâminas serrilhadas ou mais afiadas para otimizar a experiência do cliente.

Qual a vantagem do polimento manual para o uso profissional??

O polimento manual garante um acabamento de alto brilho e uma superfície mais lisa, que não só melhora a estética da faca, mas também a torna mais resistente à corrosão e mais fácil de limpar. Em ambientes profissionais, isto traduz-se em maior durabilidade e menor necessidade de manutenção intensiva, otimizando o seu investimento.