

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 rápido
ao produto

Pinças Curvas 305mm para Manuseamento de Alimentos Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE680056	Modelo:	HE680056
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680056

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE680056
EAN	8711369680056

Descricao Resumida

Pinças curvas de 305mm para manuseamento higiénico e preciso de alimentos. Essenciais em cozinhas profissionais e buffets para serviço ágil.

Descricao Completa

Concebidas para um manuseamento preciso e higiénico, estas pinças curvas de 305mm são uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha ou área de serviço. A sua ergonomia otimizada facilita a manipulação de alimentos, desde os mais delicados na confeção até à reposição de itens no serviço de buffet, garantindo eficiência e conformidade com as normas de higiene.

Pinças curvas 305mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	305 mm
Dimensões Aproximadas (CxL)	305 x 35 mm
Peso Líquido	0,08 kg

Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para uma vasta gama de operações em ambientes profissionais. Para o chef de pastelaria, oferecem a precisão necessária no empratamento de sobremesas ou na decoração de pratos. Em restaurantes de bairro e cantinas, são ideais para o manuseamento higiénico de alimentos na linha de serviço ou na preparação da mise en place. A sua versatilidade estende-se ao serviço de buffet em hotéis e empresas de catering, onde a facilidade de manuseamento é crucial para a experiência do cliente e a rotatividade do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção destas pinças curvas destaca-se pela sua capacidade de proporcionar um controlo superior sobre os alimentos, algo que pinças retas nem sempre conseguem. O comprimento de 305mm permite alcançar itens em travessas mais profundas ou manter uma distância segura de fontes de calor, protegendo o operador e garantindo a higiene. A sua leveza e design ergonómico minimizam a fadiga durante turnos longos, tornando-as um investimento inteligente para a eficiência diária do seu serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do design curvo destas pinças??

O design curvo permite um melhor ângulo de abordagem e maior precisão ao manusear alimentos delicados ou ao aceder a travessas e recipientes com bordas, facilitando a prensão e reduzindo o risco de danificar os produtos.

São estas pinças adequadas para manusear alimentos quentes??

Sim, o seu comprimento de 305mm proporciona uma distância de segurança adequada para manusear alimentos quentes em chapas, fritadeiras ou recipientes de aquecimento, protegendo o utilizador de queimaduras.

Como se efetua a limpeza e manutenção destas pinças??

Para garantir a máxima higiene, recomenda-se lavar as pinças com água morna e detergente após cada uso, enxaguar abundantemente e secar. Podem ser desinfetadas conforme as normas HACCP do seu estabelecimento.

Para que tipo de estabelecimentos são estas pinças mais indicadas??

São ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, serviços de catering, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um manuseamento higiénico e preciso de alimentos.

A leveza do equipamento afeta a sua durabilidade para uso profissional??

Não, o baixo peso (0,08 kg) destas pinças contribui para a sua facilidade de manuseamento e redução da fadiga. São concebidas com materiais resistentes para suportar o uso contínuo e as exigências de uma cozinha profissional, sem comprometer a durabilidade.