

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

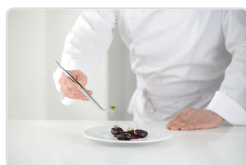
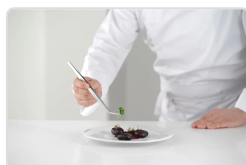


Pinças Curvas Profissionais 240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680063	Modelo:	HE680063
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680063

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE680063
EAN	8711369680063

Descricao Resumida

Pinças curvas essenciais para manuseamento preciso de alimentos em cozinhas profissionais. Comprimento de 240mm garante versatilidade no serviço e preparação.

Descricao Completa

Concebidas para a precisão no manuseamento de alimentos, estas pinças ergonómicas de 240mm são uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional. Permitem um controlo superior na emplatação delicada e na manipulação higiénica de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Pinças curvas 240mm — Pinças curvas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	240 mm
Largura	35 mm
Peso Líquido	0,054 kg
Tipo	Curvas

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de precisão na emplatação de pratos gourmet ou para o cozinheiro de snack-bar que lida com o empratamento de petiscos e hambúrgueres. São ideais para o manuseamento higiénico de ingredientes delicados em cozinhas de catering ou cantinas, garantindo a segurança alimentar e a apresentação impecável em cada serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A ergonomia destas pinças curvas de 240mm facilita um manuseamento intuitivo e seguro, crucial em operações de ritmo elevado. A sua conceção específica permite agarrar e posicionar ingredientes com maior precisão do que pinças retas, reduzindo o risco de contaminação cruzada e otimizando o tempo de preparação, essencial para manter a qualidade e a eficiência no serviço de sala e cozinha.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de tarefas estas pinças são mais adequadas em ambiente profissional??

Estas pinças curvas de 240mm são ideais para tarefas que exigem precisão, como a emplatação delicada de guarnições, a disposição de elementos em buffets ou o manuseamento higiénico de ingredientes sensíveis a altas temperaturas, como carne ou peixe.

Qual a importância do comprimento de 240mm para a sua utilização??

O comprimento de 240mm oferece um equilíbrio ideal entre alcance e controlo, permitindo aos profissionais manusear alimentos a uma distância segura de fontes de calor ou em recipientes mais fundos, sem comprometer a precisão necessária para tarefas minuciosas.

Como devo limpar e manter estas pinças para garantir a sua durabilidade e higiene??

Para prolongar a vida útil e assegurar a higiene, as pinças devem ser lavadas imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro, podendo ser esterilizadas em máquinas de lavar loiça profissionais. A secagem completa é recomendada para evitar a corrosão.

Estas pinças são adequadas para uso em estabelecimentos com elevado volume de produção, como cantinas??

Sim, estas pinças são perfeitamente adequadas para cantinas e outros estabelecimentos com elevado volume, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. A sua construção robusta e design funcional permitem um uso contínuo e repetido ao longo do dia de trabalho.

Podem ser utilizadas para manusear alimentos quentes ou apenas frios??

Estas pinças são geralmente concebidas para manusear tanto alimentos frios quanto quentes em ambientes profissionais, dada a sua construção e o objetivo de proteção das mãos do utilizador. Recomenda-se cautela com temperaturas extremas prolongadas sem especificação de material.