

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 de Precisão 160mm para Cozinha e Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	HE680070	Modelo:	HE680070
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680070

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE680070
EAN	8711369680070

Descricao Resumida

Pinças curvas de 160mm, ideais para empratamento de precisão e manuseamento delicado em cozinhas profissionais e serviço de sala. Versátil e higiênico.

Descricao Completa

Concebidas para o manuseamento delicado, estas pinças de 160mm são essenciais para o empratamento de precisão e a manipulação higiênica de pequenas porções, otimizando a apresentação em qualquer serviço de sala ou área de preparação.

Pinças curvas profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	160 x 20 mm
Peso Líquido	0,021 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef que valoriza a estética do empratamento em restaurantes de autor ou pastelarias, estas pinças garantem precisão ao posicionar ingredientes delicados. São igualmente ideais para baristas em cafetarias de alto volume, permitindo o manuseamento higiênico de decorações, ou para empregados de mesa no serviço de pequenos aperitivos e guarnições em hotéis e buffets.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um utensílio como estas pinças de precisão reflete o compromisso com a qualidade e eficiência. O seu design curvo facilita o acesso a ângulos difíceis, reduzindo o tempo de empratamento e garantindo uniformidade na apresentação dos pratos. A leveza e o formato ergonómico permitem uma utilização prolongada sem fadiga, crucial em serviços contínuos.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de tarefas são estas pinças de 160mm mais adequadas??

Estas pinças são ideais para tarefas que exigem alta precisão, como o empratamento de micro-ervas, flores comestíveis, caviar ou pequenos frutos, e para a organização de elementos decorativos em buffets e mesas de pastelaria. A sua dimensão compacta de 160mm permite controlo superior em detalhes finos.

Qual o material destas pinças e a sua resistência??

Embora o material específico não seja detalhado nos dados fornecidos, pinças deste tipo são geralmente fabricadas em aço inoxidável de grau alimentar, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene para uso em cozinhas profissionais.

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

Para otimizar a higiene e durabilidade, as pinças devem ser lavadas manualmente ou em máquina de lavar louça profissional após cada utilização. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas de calcário e o armazenamento em local seco.

Estas pinças são adequadas para uso em estabelecimentos com elevado volume de serviço??

Sim, o seu design leve e a construção robusta, típica de utensílios profissionais, tornam-nas adequadas para o ritmo exigente de cozinhas e serviços de mesa com elevado volume. A sua fiabilidade contribui para a eficiência contínua, mesmo durante o "rush" do serviço.

Posso usar estas pinças para manusear alimentos quentes ou frios??

Sim, estas pinças, sendo um utensílio de metal, são versáteis para o manuseamento de ingredientes a diversas temperaturas, desde alimentos refrigerados para empratamento de saladas até itens recém-cozinhados, respeitando sempre a capacidade térmica do material sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.