

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Pinça para Espinhas Profissional Inclinação 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680148	Modelo:	HE680148
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680148
EAN	8711369680148

Descricao Resumida

Pinça profissional para remoção precisa de espinhas, com ponta inclinada e 100mm de comprimento, essencial na preparação de pescado em qualquer cozinha.

Descricao Completa

A remoção eficiente de espinhas é um passo crucial para a qualidade e segurança do pescado servido, influenciando diretamente a experiência do cliente. Esta pinça de alta precisão, com a sua ponta inclinada e 100mm de comprimento, foi concebida para otimizar a preparação de peixe em cozinhas de volume.

pinça espinhas — Pinça para Espinhas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	100 mm
Peso Líquido	0,024 kg

Aplicações Profissionais

Indispensável para o Chef Executivo que gere a confeção de pratos de peixe em restaurantes de fine dining, marisqueiras ou hotéis. É igualmente valiosa para o cozinheiro de snack-bares e tascas que procura eficiência na preparação de filetes de peixe, garantindo a satisfação do cliente e a consistência da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A eficácia na preparação de peixe exige ferramentas específicas. Esta pinça distingue-se pela sua ponta inclinada de 100mm, que facilita a preensão precisa de espinhas finas, um detalhe crucial para o controlo de qualidade final do prato. Garante agilidade no processo de desmanche, um fator essencial durante o pico de serviço.

Perguntas Frequentes

Como a ponta inclinada beneficia a remoção de espinhas?

A ponta inclinada permite um ângulo de preensão mais ergonómico e eficaz, facilitando a remoção de espinhas incrustadas sem danificar a textura do filete de peixe.

Esta pinça é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Com 100mm de comprimento e um design focado na precisão, esta pinça é robusta o suficiente para suportar as exigências de um serviço de cozinha intenso, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de peixe.

Qual a melhor forma de limpar e higienizar esta pinça?

Para garantir a máxima higiene, a pinça deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso, podendo ser esterilizada em máquina de lavar louça profissional.

É possível utilizá-la para outros tipos de preparação?

Embora seja especializada na remoção de espinhas, a sua ponta fina e precisa torna-a útil para outras tarefas delicadas na cozinha, como a decoração de pratos ou o manuseio de ervas aromáticas.

Qual a durabilidade esperada de uma pinça de 100mm como esta?

Com os cuidados adequados de limpeza e armazenamento, uma pinça profissional desta natureza oferece uma durabilidade excecional, sendo uma ferramenta fiável por muitos anos em cozinhas com rotatividade elevada.