

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.



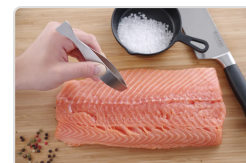
Acesso rapido
ao produto

Pinças Profissionais para Remover Espinhas de Peixe 130mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680100	Modelo:	HE680100
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680100

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE680100
EAN	8711369680100

Descricao Resumida

Pinça profissional HENDI de 130mm para remoção precisa de espinhas de peixe. Essencial para cozinhas que exigem higiene e eficiência na preparação de filetes, garantindo pratos impecáveis e seguros.

Descricao Completa

A precisão é fundamental na preparação de peixe fresco, e esta ferramenta de 130mm assegura a remoção eficiente de espinhas, crucial para manter a qualidade e a segurança alimentar. Essencial para um "mise en place" impecável, facilita a apresentação de pratos sem falhas e em conformidade com as normas HACCP. Fornecida montada — pronta a instalar.

Pinças para remover espinhas de peixe — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a perfeição no empratamento de peixe, esta pinça é um aliado indispensável na cozinha profissional. É igualmente ideal para peixarias e serviços de catering que necessitam de um utensílio fiável para a preparação de filetes, garantindo a satisfação do cliente e a otimização do tempo de serviço.

Desossa Precisa — Principais Vantagens

Esta ferramenta distingue-se pela sua ergonomia e capacidade de agarrar firmemente as espinhas mais finas, minimizando o desperdício e o risco de danificar a carne do peixe. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L)	130mm
Peso Líquido	0,03kg

Marca	HENDI
Montagem	Soldada (pronta a usar)

Como garantir a higiene e durabilidade da pinça?

Para manter a pinça em ótimas condições, lave-a imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro, e seque-a completamente. A sua construção em material resistente permite a lavagem em máquina de lavar louça profissional, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

Esta pinça é adequada para todos os tipos de peixe?

Sim, o design e o tamanho de 130mm desta pinça foram otimizados para remover espinhas de uma vasta gama de peixes, desde os mais pequenos aos maiores. A sua ponta fina e aderência firme permitem manusear espinhas de diferentes tamanhos e consistências com eficácia.

Qual a vantagem de uma pinça de 130mm em comparação com outros tamanhos?

O comprimento de 130mm oferece um equilíbrio ideal entre precisão e conforto de manuseamento. É suficientemente compacta para um controlo detalhado, permitindo alcançar espinhas em áreas delicadas, mas também proporciona uma alavancagem adequada para uma remoção eficaz sem esforço excessivo.

Este utensílio é resistente à corrosão?

Sim, a pinça HENDI é fabricada com materiais de alta qualidade, projetados para resistir à corrosão, mesmo com a exposição frequente à água e aos sucos de peixe. Esta característica é vital para a longevidade do utensílio em ambientes de cozinha profissional.

Como esta pinça pode otimizar o fluxo de trabalho na minha cozinha?

A sua eficácia na remoção rápida e limpa de espinhas permite que o pessoal da cozinha prepare filetes de peixe de forma mais ágil e com menos interrupções. Isso acelera o processo de "mise en place" e contribui para um serviço mais fluido, especialmente durante o "rush do serviço".