

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



Hotelequip.pt

Pinças de Serviço em Aço Inoxidável PVD Preto 305mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680216	Modelo:	680216
Marca:	BarUp	EAN:	8711369680216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	680216
EAN	8711369680216

Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças de serviço em aço inoxidável 18/0 com revestimento PVD preto, 305mm. Ideal para manuseamento preciso e apresentação profissional, com durabilidade e design.

Descricao Completa

Com revestimento PVD preto e fabricadas em aço inoxidável de qualidade 18/0, estas pinças de 305mm foram concebidas para precisão e durabilidade. São um utensílio indispensável para o manuseamento delicado e a apresentação cuidada de alimentos em qualquer serviço profissional.

Pinças de cozinha profissional — Pinças de Bar Profissionais — Pinças de bar — pinças cozinha — Pinças de ponta redonda — Pinças de serviço — Características Técnicas

Comprimento Funcional	305 mm
Dimensões Globais (L x P x A)	40 x 12 x 308 mm
Peso Líquido	0,095 kg
Peso Bruto	0,1 kg
Material Principal	Aço Inoxidável 18/0
Acabamento	Revestimento PVD Preto
Origem	China (CN)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que executa decorações finas ou o Barman que prepara cocktails com garnishes complexos, estas pinças oferecem o controlo preciso necessário. São igualmente ideais para restaurantes de cozinha de autor, buffets de hotel, ou até em roulotes e food trucks que apostam na apresentação cuidada dos seus pratos e petiscos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção destas pinças revestidas a PVD preto distingue o seu estabelecimento através de um utensílio que combina funcionalidade superior com uma estética contemporânea. O aço inoxidável 18/0 garante resistência à corrosão e durabilidade, enquanto o revestimento PVD aumenta a sua vida útil e confere uma apresentação sofisticada. São concebidas para profissionais que valorizam tanto a eficiência no trabalho diário como a imagem de marca, permitindo um controlo preciso em todas as tarefas.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter estas pinças para preservar o revestimento PVD?

Para preservar o revestimento PVD preto e a durabilidade do aço inoxidável 18/0, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos ou detergentes corrosivos para não danificar o acabamento da superfície.

Estas pinças são adequadas para manusear alimentos quentes durante o serviço?

Sim, o aço inoxidável 18/0 confere boa resistência térmica, tornando-as adequadas para manusear alimentos quentes por períodos curtos durante o serviço ou empratamento. Contudo, não se destinam a uso contínuo em temperaturas elevadas, como imersão prolongada em óleos quentes.

Qual a vantagem do revestimento PVD em comparação com outras pinças sem este tratamento?

O revestimento PVD (Physical Vapor Deposition) confere uma camada protetora que aumenta significativamente a resistência ao desgaste, riscos e corrosão, prolongando a vida útil das pinças. Além disso, proporciona um acabamento preto matte distinto, que eleva a estética da apresentação.

?

Podem estas pinças ser utilizadas em diferentes áreas, como bar e pastelaria?

Com o seu comprimento de 305mm e ponta arredondada, estas pinças são altamente versáteis. São ideais para a precisão exigida na pastelaria, para guarnecer bebidas no bar, ou para a montagem delicada de pratos em restaurantes, adaptando-se a diversas necessidades profissionais.

O que significa "Aço Inoxidável 18/0" e qual o seu impacto na durabilidade?

"Aço Inoxidável 18/0" indica uma liga de aço com 18% de cromo e 0% de níquel, que confere boa resistência à corrosão e durabilidade para utensílios de uso geral. É um material robusto para ambientes profissionais, embora o aço 18/10 (com níquel) ofereça maior resistência à corrosão em ambientes muito agressivos.