

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

Pinça Profissional para Tabuleiros de Pizza 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE617731	Modelo:	HE617731
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617731

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617731

Descrição Resumida

Pinça profissional de 200mm para manusear tabuleiros de pizza com segurança e higiene em cozinhas de restauração. Essencial para um serviço rápido.

Descrição Completa

Concebida para otimizar a manipulação de tabuleiros em qualquer ambiente de cozinha profissional, esta pinça de 200mm oferece segurança e precisão no serviço de pizza, desde o forno à bancada. A sua ergonomia permite um controlo superior, essencial para um manuseamento rápido e higiénico.

Pinça para tabuleiros de pizza — Características Técnicas

Comprimento	200 mm
Peso Líquido	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Esta pinça é uma ferramenta indispensável para o Chef de pizzaria que necessita de agilidade e segurança no manuseamento de tabuleiros quentes, ou para o cozinheiro em snack-bares, roulotes e cantinas que servem pizza regularmente. A sua utilização assegura uma extração segura e higiénica de tabuleiros, prevenindo queimaduras e garantindo a integridade dos alimentos, fundamental para um serviço eficiente mesmo durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de utensílios adequados é crucial para a eficiência e segurança operacional em qualquer cozinha profissional. Esta pinça destaca-se pelo seu comprimento otimizado de 200mm e design funcional, que permite um controlo superior ao manusear tabuleiros de pizza quentes. É uma ferramenta essencial para manter os padrões de higiene e evitar acidentes no ambiente de trabalho, contribuindo diretamente para um fluxo de trabalho mais seguro e profissional, otimizando o tempo

de serviço e a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta pinça para garantir a higiene?

Para assegurar a máxima higiene, a pinça deve ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente após cada utilização, ou pode ser introduzida na máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas e garantir a sua durabilidade.

Esta pinça é compatível com todos os tipos de tabuleiros de pizza?

Sim, conforme a sua descrição, esta pinça foi concebida para ser adequada e eficaz com todos os tipos de tabuleiros de pizza, independentemente do seu formato ou material.

Qual a importância do comprimento de 200mm para esta pinça?

O comprimento de 200mm é ideal para proporcionar um alcance seguro ao manusear tabuleiros quentes, mantendo o operador a uma distância prudente do calor. Este tamanho também oferece um equilíbrio entre manobrabilidade e segurança, crucial para tarefas repetitivas em ambientes de ritmo acelerado.

Pode esta pinça ser utilizada para outros fins na cozinha além de tabuleiros de pizza?

Embora seja otimizada para tabuleiros de pizza, a sua construção e comprimento podem torná-la útil para o manuseamento de outros itens quentes ou para tarefas que exijam precisão e distância em cozinhas profissionais, sempre com precaução e avaliação do risco.

Qual o material de fabrico desta pinça e a sua resistência?

Os dados fornecidos não especificam o material exato de fabrico. No entanto, utensílios de cozinha profissionais deste tipo são geralmente concebidos com materiais robustos, como aço inoxidável, para garantir durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar.