

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

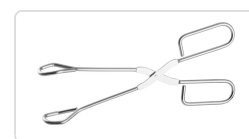
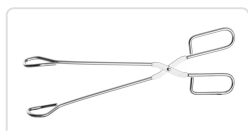
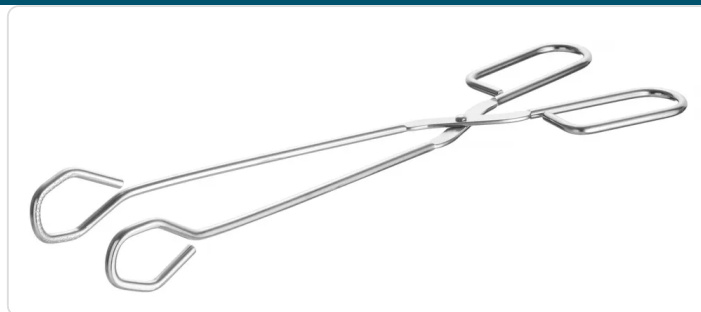


Pinças de Servir em Aço Inoxidável 300mm — Conjunto de 2

Informacoes do Produto

SKU:	HE171127	Modelo:	HE171127
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171127

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171127
EAN	8711369171127

Material

Inox

Descrição Resumida

Conjunto de pinças de servir profissionais em aço inoxidável de 300mm, resistentes à corrosão e laváveis na máquina. Ideais para um serviço higiênico e eficiente.

Descrição Completa

Conjunto de duas pinças de servir de 300mm, fabricadas em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideais para o serviço de mesa profissional.

Pinças de Servir — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	300 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	300x75x32 mm
Peso Líquido	0,22 kg
Lavável na Máquina de Louça	Sim
Quantidade por Embalagem	2 unidades

Aplicações Profissionais

Estas pinças de servir são um utensílio essencial para qualquer estabelecimento que preze pela higiene e eficiência no serviço de mesa. São ideais para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para serviços de catering e eventos. A sua robustez permite o manuseamento de uma vasta gama de alimentos, desde saladas a carnes e produtos de pastelaria.

Pinças de Servir — Principais Vantagens

As pinças de servir em aço inoxidável oferecem uma solução duradoura e fiável para o serviço profissional. A sua construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo aptas para lavagem em máquina de loiça, o que otimiza as operações diárias. O

design ergonómico permite um manuseamento seguro e higiénico dos alimentos, minimizando o contacto direto e assegurando a apresentação impecável dos pratos.