

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 para Espinhas de Peixe em Aço Inoxidável 120mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680117	Modelo:	HE680117
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680117
EAN	8711369680117
Material	Inox

Descricao Resumida

Remoção precisa de espinhas com estas pinças de peixe profissionais. Em aço inoxidável, com cabeça inclinada e 120mm de comprimento, laváveis na máquina.

Descricao Completa

A precisão na remoção de espinhas de peixe é crucial para a qualidade do prato e a satisfação do cliente. Estas pinças profissionais de 120mm, fabricadas em aço inoxidável e com cabeça inclinada, garantem uma extração eficaz e higiênica, otimizando o tempo de pré-preparação em cozinhas com elevado volume de confeção de pescado.

pinças para espinhas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Comprimento	120 mm
Largura	10 mm
Peso Líquido	0,02 kg
Lavável na Máquina	Sim
Cabeça	Inclinada

Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo que valoriza a perfeição na ementa de peixe, ou para o cozinheiro de marisqueira que necessita de velocidade na preparação, estas pinças são indispensáveis. Ideais em restaurantes com oferta diversificada de pescado, cantinas com menus equilibrados ou peixarias que oferecem serviços de pré-preparação para take-away, garantindo peixe sem espinhas e pronto a cozinhar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destas pinças em aço inoxidável com cabeça inclinada oferece vantagens claras face a modelos básicos. O design ergonómico da cabeça permite um agarrar firme e preciso das espinhas mais pequenas, minimizando o desperdício de carne do peixe e reduzindo o tempo de preparação em operações de alto rendimento. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, além de serem compatíveis com as lavagens industriais, cumprindo rigorosas normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de peixe são mais adequadas estas pinças??

Estas pinças são ideais para a remoção de espinhas em peixes de variados tamanhos, desde filetes delicados como linguado ou salmão, até peças maiores onde a precisão é fundamental. A cabeça inclinada facilita o acesso a espinhas em ângulos difíceis.

Como garantir a higiene e durabilidade destas pinças??

Fabricadas em aço inoxidável, estas pinças são totalmente laváveis na máquina, incluindo máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso para evitar a acumulação de resíduos e prolongar a sua vida útil, mantendo os padrões HACCP.

Qual a vantagem da cabeça inclinada neste modelo??

A cabeça inclinada foi concebida para oferecer uma ergonomia superior e um ângulo de trabalho otimizado. Permite uma abordagem mais natural à superfície do peixe, facilitando a preensão das espinhas com menos esforço e maior controlo, crucial para um trabalho rápido e preciso.

Estas pinças são resistentes à corrosão??

Sim, o fabrico em aço inoxidável confere a estas pinças uma excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes húmidos e sujeitos a contacto frequente com água e outros líquidos usados na preparação de alimentos. Isto garante a sua longevidade em cozinhas profissionais.

Podem ser utilizadas em ambientes de produção intensiva??

Absolutamente. A robustez do aço inoxidável e a capacidade de serem lavadas em máquina tornam estas pinças ideais para o uso contínuo e exigente de cozinhas com elevada produção, como em hotéis, cantinas ou restaurantes com grande volume de serviço de peixe.