

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



Pinça de Cozinha Profissional em Aço Inoxidável 210mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680087	Modelo:	HE680087
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680087

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680087
EAN	8711369680087
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça profissional de 210mm para manuseio preciso e higiênico de alimentos em cozinhas, pastelarias e serviço de mesa. Essencial para empratamento e preparação.

Descricao Completa

A versatilidade na manipulação de alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional, e esta pinça de serviço de 210mm assegura precisão e higiene. Concebida para o manuseamento delicado ou firme de ingredientes, otimiza a mise en place e o empratamento no dia a dia com elevada fiabilidade.

Pinça de Cozinha Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	210 mm
Largura (aproximada)	25 mm
Peso Líquido	0,02 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de precisão no empratamento de petiscos, sobremesas ou componentes delicados em restaurantes de cozinha de autor, ou para o cozinheiro de snack-bar que lida com montagens rápidas de hambúrgueres e sanduíches. Este utensílio é igualmente útil em pastelarias para manusear produtos de confeitaria ou em cantinas para servir porções controladas com higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de utensílios adequados é fundamental para a eficiência e higiene na cozinha. Esta pinça de 210mm oferece um equilíbrio ideal entre alcance e controlo, minimizando o contacto direto com os alimentos e promovendo o cumprimento das boas práticas de segurança alimentar. A sua construção robusta, mesmo sem detalhe de material, é concebida para a durabilidade no uso intensivo diário, um fator crítico para a rentabilidade operacional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta pinça para prolongar a sua vida útil??

Para uma higiene máxima, esta pinça deve ser lavada com detergente neutro e água quente após cada utilização, podendo ser desinfetada e esterilizada em máquina de lavar loiça profissional. A secagem imediata é recomendada para evitar a formação de manchas.

Qual a principal vantagem de uma pinça de 210mm em relação a outros comprimentos??

O comprimento de 210mm é versátil, oferecendo alcance suficiente para manusear itens em panelas ou tabuleiros sem excessiva proximidade, ao mesmo tempo que mantém um controlo preciso para tarefas delicadas como empratamento fino ou virar alimentos pequenos.

Este utensílio é adequado para manusear alimentos quentes ou frios??

Sim, a sua funcionalidade permite o contacto com alimentos a diversas temperaturas, desde a manipulação de ingredientes frios em saladas e buffets, até ao manuseio de itens quentes em chapas ou fritadeiras, garantindo segurança e higiene no serviço.

Esta pinça é resistente à corrosão para uso diário em cozinhas profissionais??

Embora o material específico não esteja detalhado, utensílios de cozinha profissionais como este são geralmente concebidos para resistir à corrosão e ao desgaste do ambiente de cozinha. Recomenda-se a limpeza e secagem adequadas após cada uso para maximizar a sua longevidade.

Pode ser utilizada para que tipo de tarefas específicas em cozinhas de restaurante e pastelaria??

Em restaurantes, é ideal para empratamento de guarnições, manuseio de carnes delicadas ou peixe. Em pastelarias, facilita a colocação de decorações finas, transferência de bolachas ou manuseio de doces, assegurando precisão sem contacto manual.