

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 – 160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680094	Modelo:	HE680094
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680094

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE680094
EAN	8711369680094

Descricao Resumida

Pinça de cozinha robusta com 160mm de comprimento, ideal para manusear e servir alimentos com precisão em qualquer serviço profissional.

Descricao Completa

A manipulação precisa de alimentos é um pilar em qualquer serviço de cozinha e sala, desde o pré-preparo meticuloso até ao empratamento final. Esta pinça de 160mm oferece o controlo e a higiene indispensáveis para tarefas que exigem destreza e rapidez, otimizando a eficiência no serviço diário de qualquer estabelecimento profissional.

Pinça de cozinha profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	160 mm
Dimensões Aproximadas (CxL)	160x25 mm
Peso Líquido	0,02 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que executa decorações finas em sobremesas, para o ajudante de cozinha no empratamento de pequenas guarnições ou para o staff de sala que serve aperitivos em buffets de hotel. Esta pinça é igualmente valiosa em snack-bares e tascas para o manuseio higiénico e preciso de ingredientes durante o preparo ou no serviço de mesa, adaptando-se a um vasto leque de operações.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de utensílios que conjugam durabilidade e facilidade de limpeza é fundamental para qualquer estabelecimento que preze pela eficiência operacional e pela segurança alimentar. Este utensílio destaca-se pela sua construção robusta, pensada para o uso intensivo, e pela sua capacidade de garantir a integridade dos alimentos manuseados, contribuindo para uma apresentação impecável e um serviço fluido.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta pinça e é resistente ao uso diário??

Concebida para o ambiente profissional, esta pinça foi desenvolvida para suportar o uso diário intenso, mantendo a sua funcionalidade e resistência. A sua construção assegura uma longa vida útil em cozinhas movimentadas.

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

Para assegurar a máxima higiene e conformidade com as normas HACCP, esta pinça deve ser lavada com água quente e detergente após cada utilização. É compatível com máquina de lavar loiça profissional, facilitando o processo de sanitização e reduzindo o tempo de limpeza.

Para que tipo de alimentos ou preparações esta pinça de 160mm é mais indicada??

Com 160mm, esta pinça é ideal para manusear pequenas porções de alimentos, como aperitivos, guarnições, itens de pastelaria delicados ou para o serviço de charcutaria e queijos em buffets. A sua dimensão compacta oferece controlo superior em tarefas de precisão.

Esta pinça é ergonómica para longos períodos de utilização??

O design desta pinça foi pensado para oferecer um manuseamento confortável e seguro, minimizando a fadiga em operações contínuas. A sua leveza (0,02kg) contribui para uma experiência de utilização mais agradável durante o rush do serviço.

Pode esta pinça ser utilizada com segurança em contacto direto com alimentos quentes??

Embora a pinça seja robusta para o ambiente de cozinha, a resistência específica a altas temperaturas não é detalhada nos dados técnicos. Recomenda-se cautela no uso prolongado com alimentos extremamente quentes e verificar sempre a integridade do utensílio.