

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Pinças de Cozinha Multiusos, 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680018	Modelo:	HE680018
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680018

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680018
EAN	8711369680018

Descricao Resumida

Pinças multiusos de 300mm para manuseamento preciso e higiênico de alimentos em cozinhas profissionais e serviço de mesas. Essencial para agilidade.

Descricao Completa

Desenvolvidas para otimizar a agilidade no manuseamento de alimentos, estas pinças multiusos de 300mm são um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo precisão e higiene tanto na preparação como no serviço.

Pinças Multiusos — Pinças de cozinha — Características Técnicas

Comprimento	300 mm
Largura Aproximada	15 mm
Peso Líquido	0,09 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef que gere uma cozinha de restaurante de 40 a 80 lugares ou o proprietário de um snack-bar/roulote, estas pinças são ideais para a mise en place de saladas, porcionamento de fritos ou o manuseamento de pão. A sua versatilidade também as torna úteis em buffets de hotel ou cantinas, facilitando a higiene no serviço de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destas pinças assegura uma ferramenta de trabalho fiável e adaptável a múltiplas tarefas diárias, desde a viragem de alimentos na chapa até à montagem de pratos com delicadeza. A sua

construção leve, mas robusta, otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a equipa se concentre na qualidade e rapidez do serviço, crucial durante o rush.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter estas pinças??

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Secar de imediato para evitar manchas e garantir a higiene para o próximo uso.

Para que tipo de alimentos são mais adequadas estas pinças de 300mm??

São ideais para manusear uma vasta gama de alimentos, desde pequenas porções de carne, legumes cozinhados, pães, pastelaria, até a ingredientes delicados para guarnições. O seu comprimento de 300mm proporciona um bom alcance e controlo.

Qual a durabilidade esperada destas pinças em uso profissional contínuo??

Embora o material específico não seja detalhado, estas pinças são concebidas para resistir ao rigor do uso diário em ambientes profissionais, oferecendo uma boa relação qualidade-preço para a sua categoria de utensílios.

Podem estas pinças ser usadas tanto na cozinha como no serviço de mesa??

Sim, a versatilidade destas pinças multiusos permite a sua utilização eficaz tanto na preparação e confeção na cozinha, como no serviço de mesa, especialmente em buffets ou para servir pão e outros acompanhamentos.

Que características as tornam ideais para snack-bares e restaurantes de média dimensão??

O seu comprimento de 300mm e design multiusos oferecem a flexibilidade necessária para uma variedade de tarefas em espaços com ritmo acelerado, como o empratamento rápido de fritos ou a organização de ingredientes na linha de serviço, sem a necessidade de múltiplos utensílios especializados.