

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 Multiusos em Aço Inoxidável 18/0, 214mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680032	Modelo:	HE680032
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680032
EAN	8711369680032
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças multiusos de 214mm em aço inoxidável 18/0, ideais para manusear alimentos com higiene e precisão em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Para uma manipulação higiênica e precisa de alimentos, estas pinças de 214mm em aço inoxidável 18/0 são uma ferramenta indispensável. A sua construção robusta garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, essenciais no ritmo da cozinha profissional.

Pinças multiusos — Características Técnicas

Comprimento	214 mm
Dimensões (AxL)	15 x 12 mm
Material	Aço inoxidável 18/0
Peso Líquido	0,04 kg
Peso Bruto	0,05 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de linha em restaurantes de cozinha tradicional, estas pinças garantem a precisão na montagem de pratos e na manipulação de ingredientes quentes ou frios. Em snack-bares e roulotes, são ideais para servir fritos, saladas e sanduíches, assegurando a higiene e agilidade necessárias

durante o rush do almoço. O gestor de cantinas ou buffets de hotel encontra nestas pinças um utensílio fiável para a reposição de alimentos ou controlo de porções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/0 confere a estas pinças uma resistência superior à corrosão e facilita a higienização, crucial para cumprir as diretrizes HACCP. A sua funcionalidade multiusos otimiza o fluxo de trabalho, permitindo uma transição rápida entre diferentes tarefas na cozinha ou no serviço de sala, reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene destas pinças??

Aço inoxidável 18/0 permite lavagem em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se desinfetar regularmente para eliminar bactérias, seguindo as normas HACCP de desinfeção de utensílios de cozinha.

Este tipo de pinças é adequado para todos os tipos de alimentos??

Sim, o aço inoxidável 18/0 é neutro e não reage com alimentos ácidos ou alcalinos, tornando-as seguras para manusear carnes, vegetais, pão ou pastelaria, quentes ou frios.

Qual a durabilidade esperada destas pinças em ambiente profissional??

Fabricadas em aço inoxidável robusto, estas pinças são concebidas para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, mantendo a sua forma e funcionalidade por longos períodos, com a devida manutenção.

Podem ser utilizadas para serviço em buffet??

Com 214mm de comprimento, são ideais para o serviço em buffets de pequena e média dimensão ou para a reposição de itens em estações de serviço, garantindo higiene e controlo de porções.

São resistentes a altas temperaturas??

Sim, o aço inoxidável confere excelente resistência a altas temperaturas, permitindo a manipulação segura de alimentos quentes recém-saídos do forno ou fritadeira, sem risco de deformação.