



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Pinças Multiusos Cozinha Profissional – 160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680049	Modelo:	HE680049
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680049

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680049

Descricao Resumida

Pinças multiusos de 160mm, ideais para manusear alimentos com precisão e higiene em cozinhas profissionais. Ferramenta versátil e essencial para o serviço.

Descricao Completa

Indispensáveis para o manuseamento preciso e higiênico de alimentos, estas pinças multiusos de 160mm elevam a eficiência na cozinha profissional. Ideais para a delicada mise en place e o empratamento de pratos, suportam o ritmo acelerado do serviço.

Pinças Multiusos 160mm — Pinças multiusos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	160 mm
Peso Líquido	0,019 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de confeitaria que exige o máximo controlo no empratamento de guarnições delicadas ou para o profissional de snack-bar que necessita de um utensílio versátil para o serviço rápido, estas pinças adaptam-se a diversos contextos. São igualmente valiosas em pastelarias para manipular produtos sem contato direto ou em cantinas para porções individuais, garantindo sempre a conformidade com as normas de higiene.

Pinças de Precisão — Porquê Escolher Este Equipamento

A leveza e o comprimento de 160mm destas pinças oferecem um controlo superior para tarefas que exigem delicadeza e exatidão, minimizando o risco de danificar os alimentos. A sua conceção multiusos torna-as num investimento prático, garantindo a higiene e a eficiência, um fator crítico na prevenção de contaminação cruzada e na otimização do fluxo de trabalho diário.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e limpeza das pinças multiusos??

Para manter a higiene, as pinças devem ser lavadas após cada utilização com água quente e detergente, podendo ser desinfetadas em máquinas de lavar louça industriais. Uma secagem completa previne a proliferação bacteriana e assegura a sua longevidade em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipos de tarefas são estas pinças de 160mm mais adequadas em ambientes profissionais??

Com 160mm de comprimento, são ideais para empratamento de pequenas porções, manuseio de ingredientes delicados em preparação, e serviço de acompanhamentos. Ajudam a manter a integridade visual dos pratos e a higiene no serviço ao cliente.

A utilização destas pinças contribui para a segurança alimentar??

Sim, ao permitir o manuseamento de alimentos sem contacto manual direto, estas pinças reduzem significativamente o risco de contaminação cruzada. São uma ferramenta fundamental para cumprir as boas práticas de higiene e as normas HACCP em cozinhas profissionais.

O comprimento de 160mm oferece boa ergonomia para uso contínuo??

O comprimento de 160mm proporciona um equilíbrio entre alcance e controlo, tornando-as confortáveis para uso prolongado em tarefas detalhadas. São leves e fáceis de manobrar, reduzindo a fadiga do pulso durante o serviço intensivo.

Qual a relação custo-benefício destas pinças para uma cozinha profissional??

Com um preço acessível de 4,35€ (ou 3,70€ em promoção), estas pinças representam um excelente investimento em qualquer cozinha profissional. A sua durabilidade e versatilidade garantem um retorno rápido, tornando-as essenciais para a operação diária.