

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça para Pastelaria 215mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE523018	Modelo:	HE523018
Marca:	HENDI	EAN:	8711369523018

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE523018
EAN	8711369523018

Descricao Resumida

Pinça de pastelaria com 215mm de comprimento, ideal para o manuseamento higiénico e preciso de doces, salgados e outras iguarias delicadas em serviço de mesa.

Descricao Completa

Esta pinça de pastelaria com 215mm de comprimento é uma ferramenta essencial para o manuseamento higiénico e preciso de produtos delicados em ambientes profissionais de serviço de mesa e preparação. Garante a apresentação impecável de doces e salgados.

pinça para pastelaria — pinça pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	215 mm
Peso Líquido	0,1 kg

Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para pastelarias, padarias, cafés com serviço de mesa, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou eventos, e empresas de catering. É perfeita para manusear com delicadeza bolos, tartes, doces finos, salgados pequenos ou porções individuais em roulotes e food trucks, garantindo a higiene e a apresentação cuidada dos alimentos.

Pinça para Pastelaria — Principais Vantagens

- Permite o manuseamento higiénico de alimentos, evitando o contacto direto.
- Oferece precisão no serviço, ideal para produtos delicados que não devem ser danificados.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a eficiência operacional.
- Versátil para diversas aplicações em serviço de mesa e buffets.

Para que tipo de produtos é mais adequada esta pinça?

Esta pinça é ideal para manusear doces, bolos, tartes, salgados pequenos, pastelaria fina e outras iguarias delicadas que exigem precisão e higiene no serviço.

?

É resistente à corrosão e adequada para uso alimentar?

?

Sim, a pinça é fabricada com materiais adequados para contacto com alimentos, garantindo a segurança alimentar e uma boa resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Como deve ser higienizada esta pinça?

A pinça pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma limpeza completa e a manutenção dos padrões de higiene.

Qual a vantagem de usar uma pinça específica para pastelaria?

Uma pinça específica para pastelaria oferece a precisão e delicadeza necessárias para manusear produtos frágeis sem os danificar, além de assegurar a higiene no serviço e uma apresentação profissional.

Pode ser utilizada em buffets de self-service?

Sim, esta pinça é perfeitamente adequada para buffets de self-service, permitindo que os clientes sirvam porções individuais de forma higiénica e controlada, mantendo a integridade dos alimentos.