

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 para Salada 212mm para Serviço de Mesa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE523315	Modelo:	HE523315
Marca:	HENDI	EAN:	8711369523315

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE523315
EAN	8711369523315

Descricao Resumida

Pinças para salada de 212mm, ideais para serviço de mesa profissional. Utensílio robusto e higiénico, essencial para buffets, restaurantes e catering. Encomende já.

Descricao Completa

Estas pinças para salada de 212mm são um utensílio essencial para o serviço de mesa em qualquer estabelecimento profissional, garantindo higiene e facilidade na manipulação de alimentos.

pinças para salada — Características Técnicas

Comprimento	212 mm
Peso Líquido	0,095 kg

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento que sirva saladas ou acompanhamentos em regime de self-service ou à mesa. Essenciais para uma apresentação cuidada e um serviço eficiente.

Pinças para Salada — Principais Vantagens

- Facilitam o serviço de saladas e outros acompanhamentos de forma higiénica.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Design ergonómico que permite uma manipulação confortável e precisa.
- Contribui para uma apresentação profissional e apelativa dos pratos.
- Fáceis de limpar e manter, adequadas para lavagem frequente.

Estas pinças são adequadas para uso intensivo em restaurantes?

Sim, foram concebidas para resistir ao uso contínuo e frequente exigido em ambientes de restauração profissional, mantendo a sua funcionalidade e aspeto.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção destas pinças?

A limpeza é simples, podendo ser lavadas à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a secagem imediata para preservar o brilho e a higiene.

Qual a versatilidade destas pinças no serviço de mesa?

Com 212mm de comprimento, são ideais não só para saladas, mas também para servir uma variedade de acompanhamentos, pães ou pastelaria em buffets e mesas de serviço.

O comprimento de 212mm é prático para todas as situações de serviço?

Este comprimento oferece um bom equilíbrio entre alcance e controlo, tornando-as versáteis para a maioria das taças de salada e travessas, facilitando o manuseamento pelo cliente ou pelo staff.

Podem ser utilizadas tanto em buffets como em serviço à mesa?

Sim, o seu design profissional e funcionalidade tornam-nas perfeitas tanto para buffets de self-service, onde os clientes se servem, como para o serviço à mesa realizado pelo pessoal.