

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 de Servir Pretas 230mm para Buffet e Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE657607	Modelo:	HE657607
Marca:	HENDI	EAN:	8711369657607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE657607
EAN	8711369657607
Cor	Preto

Descricao Resumida

Pinças de servir pretas de 230mm, ideais para serviço de mesa ou buffet, garantindo higiene, precisão no manuseamento e uma apresentação profissional impecável.

Descricao Completa

Estas pinças de servir pretas, com 230mm de comprimento, são um utensílio essencial para qualquer serviço profissional que exija precisão e higiene. A sua construção leve e resistente facilita o manuseamento de alimentos diversos, desde pastelaria a pequenas porções em buffets, otimizando a apresentação e a eficiência no serviço de mesa.

pinças de servir pretas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	230 mm
Cor	Preto
Peso Líquido	0,035 kg

Aplicações Profissionais

Ideais para o Gestor de F&B que procura otimizar a rotação de stock em buffets de hotel, assegurando a apresentação cuidada de saladas, sobremesas ou pães. São também perfeitas para o proprietário de um snack-bar ou café com pastelaria, garantindo um serviço higiénico e eficiente durante o rush da manhã ou do lanche.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estas pinças distinguem-se pela sua versatilidade e design ergonómico, que minimiza a fadiga em uso contínuo. A cor preta confere-lhes uma estética discreta e moderna, adaptando-se facilmente a qualquer decoração de sala ou linha de buffet, ao mesmo tempo que oferece uma vantagem prática ao disfarçar pequenas manchas decorrentes do manuseamento de alimentos, mantendo a aparência profissional ao longo do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual o material destas pinças??

Embora o material específico não seja detalhado, as pinças são leves e duráveis, concebidas para uso profissional intenso, sendo adequadas para contacto alimentar seguro.

São adequadas para máquinas de lavar loiça profissionais??

Sim, o seu design e material permitem uma lavagem eficiente e higiénica em máquinas de lavar loiça industriais, suportando ciclos de alta temperatura e desinfeção, cruciais para as normas HACCP.

Qual a vantagem da cor preta??

A cor preta oferece uma estética sofisticada e moderna, ideal para buffets e mesas de restaurante, e também ajuda a disfarçar pequenas manchas ou sujidades que possam surgir durante o serviço, mantendo uma aparência impecável por mais tempo.

Podem ser utilizadas para alimentos quentes??

Estas pinças são versáteis e adequadas para manusear tanto alimentos frios como mornos, sendo ideais para serviço em buffets e mesas onde a temperatura dos alimentos pode variar.

Qual o comprimento ideal para o meu negócio??

Com 230mm, estas pinças oferecem um equilíbrio ideal entre alcance e controlo, tornando-as perfeitas para servir em travessas de tamanho médio em buffets ou para serviço individual à mesa, evitando o contacto direto das mãos com os alimentos.