

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça para Massas em Aço Inoxidável para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB770500	Modelo:	770500
Marca:	IBILI	EAN:	8411922454765

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	770500

EAN	8411922454765
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça profissional em aço inoxidável para marcar e selar massas de pastelaria e padaria. Garante acabamentos uniformes e higiênicos em todas as suas preparações.

Descricao Completa

Facilite a marcação precisa de massas com esta pinça profissional em aço inoxidável, essencial para a confeitura de produtos de pastelaria e padaria em qualquer cozinha profissional. Ideal para garantir uniformidade e apresentação em estabelecimentos de pequena e média dimensão.

Pinça para Massas — Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em pastelarias e padarias que necessita de precisão na marcação de bordas de massa para tartes ou salgados. Perfeita para a produção contínua em estabelecimentos com alta rotação de produtos de pastelaria, garantindo um acabamento profissional e consistente em cada peça.

Pinça para Massas — Principais Vantagens

Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta pinça oferece durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design simples e ergonómico assegura um manuseamento confortável e uma marcação de massa eficaz, contribuindo para a qualidade final dos seus produtos de pastelaria.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta pinça mais adequada?

Esta pinça é ideal para pastelarias, padarias, e outras cozinhas profissionais onde a confeção de massas é uma atividade principal, beneficiando da sua durabilidade e precisão.

Qual a principal vantagem de usar aço inoxidável neste utensílio?

O aço inoxidável garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, sendo um material higiénico e adequado para o contacto com alimentos em ambientes de produção alimentar.

Posso usar esta pinça para marcar outros tipos de massa além de tartes?

Sim, a pinça pode ser utilizada para marcar outros tipos de massa, como bases de salgados ou decorativamente em pães, sempre que seja necessário criar um padrão ou selar bordas.

Qual o material específico do aço inoxidável utilizado?

A descrição fornecida indica apenas "Aço Inoxidável". Não são especificados graus como AISI 304 ou 316.

Qual a quantidade mínima de compra deste produto?

A quantidade mínima de encomenda especificada para este produto é de 6 unidades.