

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Pinça de Precisão em Aço Inoxidável 30 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB740830	Modelo:	740830
Marca:	IBILI	EAN:	8411922449006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	740830
EAN	8411922449006
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça de precisão de 30 cm em aço inoxidável, ideal para manuseamento delicado e empratamento em cozinhas profissionais. Garante higiene e controle.

Descricao Completa

Esta pinça de precisão de 30 cm, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, é ideal para manipulações delicadas em cozinhas profissionais. Garante controle e higiene em todas as operações, desde a confecção à apresentação do prato, sendo essencial para o mise en place e serviço contínuo.

pinça de precisão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	30 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes e pastelarias que necessitam de precisão em tarefas como a colocação de guarnições ou a manipulação de pequenos ingredientes. A sua robustez em aço inoxidável também a torna adequada para utilização em roulotes e snack-bares, garantindo durabilidade e higiene mesmo em serviços de alto volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene rigorosas. O comprimento de 30 cm oferece um alcance seguro, protegendo as mãos de fontes de calor e permitindo um manuseamento preciso, diferenciando-se de utensílios mais curtos ou de materiais inferiores.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta pinça de precisão?

A pinça é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a utilidade principal desta pinça em cozinhas profissionais?

É ideal para manipulações precisas de alimentos, como guarnições ou ingredientes pequenos, além de ser útil para virar peças durante a confeitaria ou para empratar com detalhe.

O comprimento de 30 cm é adequado para quê?

O comprimento de 30 cm permite manusear alimentos com segurança, mantendo uma distância confortável de fontes de calor e proporcionando um bom alcance em recipientes maiores.

Posso usar esta pinça em qualquer tipo de estabelecimento?

Sim, a sua versatilidade torna-a adequada para restaurantes, snack-bares, pastelarias e food trucks, onde a precisão e a higiene são fundamentais.

Existe uma quantidade mínima de encomenda?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este artigo é de 6 unidades.