

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 Marisco Inox 28 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62908	Modelo:	LA62908
Marca:	LACOR	EAN:	8414271629082

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62908
EAN	8414271629082
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça robusta em aço inoxidável de 28 cm, ideal para manusear marisco em cozinhas profissionais. Garante higiene, durabilidade e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Manuseie marisco com precisão e eficiência usando esta pinça profissional em aço inoxidável. Com um design ergonómico e dimensões ideais para o serviço em mesas de restaurante ou preparação em cozinhas profissionais, facilita a tarefa de servir e desarticular crustáceos durante o pico de serviço.

Pinça Marisco Inox — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	280 x 190 x 200 mm
Peso	125 g
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de marisco, peixarias com serviço de mesa e buffets de hotel que servem pratos com crustáceos. A sua robustez permite o uso contínuo em cozinhas profissionais, enquanto o design facilita a apresentação direta ao cliente em salas de refeição.

Pinça Marisco — Principais Vantagens

Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta pinça garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o contacto com alimentos. As suas dimensões equilibradas permitem um controlo preciso ao desarticular e servir marisco, otimizando o fluxo de trabalho durante os momentos de maior movimento em cozinhas de restaurantes e unidades de hotelaria.

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta pinça de marisco?

A pinça é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Quais são as dimensões totais da pinça?

As dimensões aproximadas da pinça são 28,0 cm de comprimento, 19,0 cm de largura e 20,0 cm de altura.

Qual o peso deste utensílio?

O peso desta pinça para marisco é de 125 gramas, tornando-a leve e fácil de manusear.

Esta pinça é adequada para uso em estabelecimentos de restauração?

Sim, foi concebida para uso profissional em cozinhas de restaurantes, hotéis e buffets, facilitando o manuseamento de marisco.

Qual a principal vantagem de usar esta pinça em vez de um garfo comum?

A sua forma e dimensões são otimizadas para agarrar e desarticular marisco com mais segurança e eficiência, evitando quebras indesejadas e facilitando a separação das carnes.