

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



Hotelequip.pt

Pinça de Cozinha Inox 30cm para Grelhador e Empratamento

Informacoes do Produto

SKU:	LA62933	Modelo:	LA62933
Marca:	LACOR	EAN:	8414271629334

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62933

EAN

8414271629334

Material

Inox

Descricao Resumida

Pinça de precisão em aço inoxidável 18/10 de 30 cm. Ideal para manusear e empratar com segurança em cozinhas profissionais. Resistente à máquina de lavar louça.

Descricao Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta pinça de precisão em aço inoxidável 18/10 de 30cm otimiza o manuseamento de alimentos quentes no grelhador e garante um empratamento meticuloso. A sua construção robusta e design ergonómico oferecem controlo superior para o Chef que valoriza a eficiência e a apresentação impecável.

pinça de cozinha inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (CxLxA)	300 x 20 x 10 mm
Peso	100 g

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de restaurante com serviço à la carte, esta pinça é ideal para virar e servir delicadamente carnes, peixes ou legumes numa chapa ou grelhador. Também indispensável em snack-bares e roulotes para a confeção rápida de sandes e tostas, ou no empratamento final de ementas sofisticadas em hotelaria e catering, onde a precisão e a higiene são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura máxima resistência à corrosão e durabilidade, fundamental para ambientes de lavagem intensiva e conformidade com as normas HACCP. O seu design com cabo antiderrapante e pontas acanaladas oferece um manuseamento seguro e preciso, superando alternativas genéricas em termos de controlo e higiene na manipulação de alimentos quentes ou delicados.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta pinça e quais as suas vantagens?

Feita em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta pinça oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de higienização, sendo ideal para o rigor da cozinha profissional e em conformidade com as normas HACCP.

É segura para utilizar com alimentos quentes, como os de um grelhador ou chapa?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável garante total segurança para manusear alimentos a altas temperaturas, como os retirados de um grelhador, char grill ou chapa, sem deformar ou transferir sabores.

Quais os benefícios do cabo antiderrapante e das pontas acanaladas?

O cabo antiderrapante proporciona uma aderência firme e segura, mesmo com as mãos húmidas, enquanto as pontas acanaladas garantem uma preensão firme e controlada dos alimentos, minimizando o risco de queda durante a confeção ou empratamento.

Esta pinça pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Absolutamente. A pinça é totalmente apta para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, o que simplifica o processo de limpeza e desinfeção, mantendo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento desta pinça e para que tipo de tarefas é mais adequada?

Com 30 cm de comprimento, esta pinça oferece um alcance seguro para trabalhar sobre superfícies quentes como um grelhador ou plancha, sendo ideal para virar, servir e empratar com precisão em qualquer restaurante ou cozinha industrial.