

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 rapido
ao produto

Pinça Profissional Silicone para Forno e Tabuleiros GN 190mm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62998	Modelo:	LA62998
Marca:	LACOR	EAN:	8414271629983

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62998
EAN	8414271629983
Material	Silicone

Descricao Resumida

Pinça profissional 190mm com ponta de silicone para manuseamento seguro e higiénico de alimentos e tabuleiros quentes em cozinhas.

Descricao Completa

A pinça profissional com ponta de silicone de 190mm é um utensílio indispensável para o manuseamento seguro e higiénico de alimentos quentes, diretamente de fornos ou tabuleiros Gastronorm. Garante precisão e controlo, evitando queimaduras e contaminação cruzada num ambiente de cozinha profissional.

pinça profissional silicone — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	190 x 30 x 60 mm
Peso	150 g

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção em restaurantes de grande volume, esta pinça oferece a delicadeza necessária para empratamento preciso e rotação eficiente de tabuleiros de forno. É igualmente ideal para o cozinheiro de snack-bar ou roulote que lida com o rush do almoço, necessitando de um utensílio robusto e de fácil higienização para o serviço contínuo. Permite manusear alimentos quentes como croissants acabados de sair do forno convetor ou batatas fritas de um forno combinado, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos produtos.

Pinça Silicone — Porquê Escolher Este Equipamento

A integração de pontas em silicone de alta resistência diferencia esta pinça, permitindo o contacto direto com superfícies aquecidas e alimentos delicados sem riscar ou danificar. O seu design ergonómico de 190mm proporciona um controlo superior para tarefas que exigem precisão, como virar ingredientes em fornos de pizzas ou retirar porções de um banho-maria, contribuindo para a eficiência da equipa e a apresentação impecável das ementas. É um investimento duradouro que cumpre os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da ponta em silicone?

A ponta em silicone permite manusear alimentos e tabuleiros quentes sem riscar superfícies delicadas e oferece maior aderência. Garante segurança ao lidar com temperaturas elevadas, comum em fornos e tabuleiros Gastronorm.

Este utensílio é adequado para todos os tipos de fornos?

Sim, esta pinça é ideal para manusear alimentos e tabuleiros em fornos convectores, fornos combinados ou qualquer forno profissional, graças à resistência térmica do silicone. Proporciona um manuseamento seguro em altas temperaturas.

Como se efetua a limpeza e manutenção da pinça?

A pinça pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lava-loiça profissional. A superfície lisa do silicone e o design simples facilitam a remoção de resíduos e a manutenção da higiene, cumprindo as normas HACCP.

Pode ser utilizada para o serviço em buffet?

Sim, a pinça de 190mm é excelente para o serviço de buffet, permitindo porcionar alimentos com precisão e higiene. A sua ponta de silicone é ideal para manusear itens delicados sem os danificar, contribuindo para uma apresentação cuidada.

É resistente a altas temperaturas?

As pontas de silicone são concebidas para suportar temperaturas elevadas, tornando esta pinça segura para utilização em fornos e com tabuleiros muito quentes. É um utensílio fiável para ambientes de cozinha com temperaturas controladas.