

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



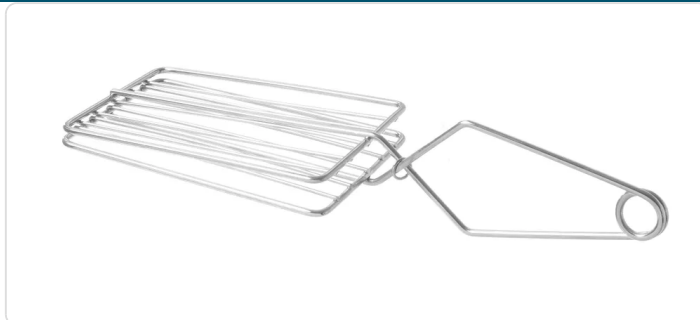
Hotelequip.pt

Pinça para Torradas Profissional 340mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE262801	Modelo:	HE262801
Marca:	HENDI	EAN:	8711369262801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE262801
EAN	8711369262801

Descricao Resumida

Pinça profissional para torradas, com 340mm de comprimento, ideal para manuseamento higiénico e seguro em cafés, hotéis e buffets. Leve e resistente.

Descricao Completa

Esta pinça para torradas é um utensílio essencial para o manuseamento higiénico e seguro de pão torrado em ambientes profissionais, com um comprimento adequado para diversas aplicações.

Pinça para Torradas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	100 x 340 x 64 mm
Peso Líquido	0,25 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cafés, pastelarias, hotéis, buffets de pequeno-almoço, e serviços de catering onde o pão torrado é servido regularmente. Adequada também para cozinhas de snack-bares e restaurantes que preparam tostas mistas ou bruschettas.

Pinça para Torradas — Principais Vantagens

- Garante o manuseamento higiénico de alimentos, evitando o contacto direto das mãos.
- Comprimento adequado para alcançar e servir torradas de forma segura e eficiente.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a eficiência operacional.

De que material é feita esta pinça?

Embora o material específico não seja fornecido, pinças para torradas profissionais são tipicamente fabricadas em aço inoxidável ou plástico alimentar de alta resistência, para durabilidade e higiene.

?

Como se efetua a limpeza da pinça?

A limpeza é simples, podendo ser feita manualmente com água e detergente ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua construção robusta.

Para que tipo de alimentos é mais adequada?

Esta pinça é ideal para manusear torradas, fatias de pão, tostas mistas e outros produtos de panificação, evitando o contacto direto das mãos.

É resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, concebida para uso profissional, esta pinça é robusta e resistente ao uso diário intenso em cozinhas e serviços de restauração.

Qual a vantagem de usar uma pinça específica para torradas?

A utilização de uma pinça específica garante a máxima higiene no serviço de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e melhorando a apresentação.