

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

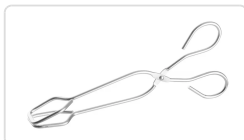
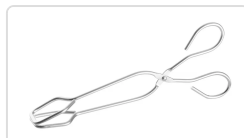
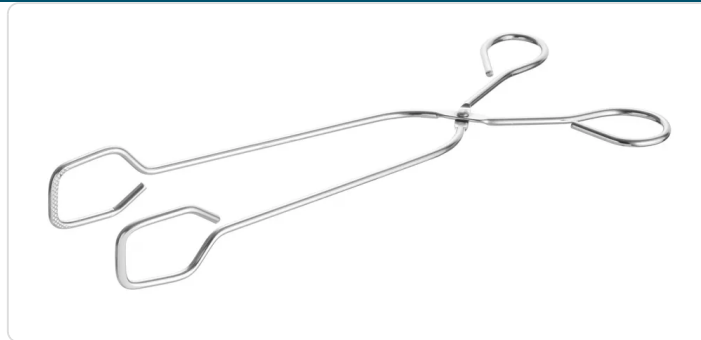


Pinças para Servir Alimentos 292mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE171509	Modelo:	HE171509
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171509
EAN	8711369171509

Descricao Resumida

Pinças de serviço com 292mm de comprimento, ideais para manusear alimentos de forma higiénica em buffets, pastelarias e restaurantes. Leves e fáceis de limpar.

Descricao Completa

Estas pinças para servir, com 292mm de comprimento, são uma ferramenta essencial para o manuseamento higiénico e eficiente de alimentos em qualquer ambiente profissional de restauração.

Pinças para Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	292 mm
Largura	95 mm
Peso Líquido	0,09 kg

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cafés com serviço de mesa, pastelarias, restaurantes de bairro, cantinas, hotéis com buffets de pequeno-almoço e empresas de catering. São perfeitas para servir pães, bolos, saladas, doces e outros alimentos que exijam manuseamento higiénico e preciso.

Pinças para Servir — Principais Vantagens

- **Higiene Aprimorada:** Permitem o manuseamento de alimentos sem contacto direto, essencial para a segurança alimentar.
- **Precisão no Serviço:** O design ergonómico facilita a pega e o serviço de porções individuais com controlo.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Fácil Limpeza:** Material que permite uma limpeza rápida e eficaz, seja manual ou em máquina de lavar louça.
- **Versatilidade:** Adequadas para uma grande variedade de alimentos e contextos de serviço.

Qual o material destas pinças?

?

Embora não especificado, pinças deste tipo são geralmente fabricadas em aço inoxidável para durabilidade e higiene, características essenciais em ambientes profissionais.

São adequadas para que tipo de alimentos?

São ideais para servir uma vasta gama de alimentos, como pães, bolos, saladas, doces e outros itens de buffet ou serviço de mesa que exijam manuseamento individual.

Como se efetuam a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples, podendo ser lavadas à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a higiene após cada utilização em serviços de restauração.

Qual o comprimento total das pinças?

Estas pinças têm um comprimento total de 292mm, proporcionando um alcance adequado para diversas aplicações de serviço em buffets e balcões.

Podem ser utilizadas em buffets de self-service?

Sim, são perfeitamente adequadas para buffets de self-service, permitindo que os clientes manuseiem os alimentos de forma higiénica e controlada, minimizando o contacto direto.