

# 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



Hotelequip.pt

## Pinças Curvas 305mm para Manuseamento de Alimentos Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE680056	<b>Modelo:</b>	HE680056
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369680056

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE680056
<b>EAN</b>	8711369680056

## Descricao Resumida

Pinças curvas de 305mm para manuseamento higiénico e preciso de alimentos. Essenciais em cozinhas profissionais e buffets para serviço ágil.

## Descricao Completa

Concebidas para um manuseamento preciso e higiénico, estas pinças curvas de 305mm são uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha ou área de serviço. A sua ergonomia otimizada facilita a manipulação de alimentos, desde os mais delicados na confeção até à reposição de itens no serviço de buffet, garantindo eficiência e conformidade com as normas de higiene.

### Pinças curvas 305mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Comprimento</b>	305 mm
<b>Dimensões Aproximadas (CxL)</b>	305 x 35 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,08 kg

### Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para uma vasta gama de operações em ambientes profissionais. Para o chef de pastelaria, oferecem a precisão necessária no empratamento de sobremesas ou na decoração de pratos. Em restaurantes de bairro e cantinas, são ideais para o manuseamento higiénico de alimentos na linha de serviço ou na preparação da mise en place. A sua versatilidade estende-se ao serviço de buffet em hotéis e empresas de catering, onde a facilidade de manuseamento é crucial para a experiência do cliente e a rotatividade do serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção destas pinças curvas destaca-se pela sua capacidade de proporcionar um controlo superior sobre os alimentos, algo que pinças retas nem sempre conseguem. O comprimento de 305mm permite alcançar itens em travessas mais profundas ou manter uma distância segura de fontes de calor, protegendo o operador e garantindo a higiene. A sua leveza e design ergonómico minimizam a fadiga durante turnos longos, tornando-as um investimento inteligente para a eficiência diária do seu serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do design curvo destas pinças??

*O design curvo permite um melhor ângulo de abordagem e maior precisão ao manusear alimentos delicados ou ao aceder a travessas e recipientes com bordas, facilitando a preensão e reduzindo o risco de danificar os produtos.*

### São estas pinças adequadas para manusear alimentos quentes??

*Sim, o seu comprimento de 305mm proporciona uma distância de segurança adequada para manusear alimentos quentes em chapas, fritadeiras ou recipientes de aquecimento, protegendo o utilizador de queimaduras.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção destas pinças??

*Para garantir a máxima higiene, recomenda-se lavar as pinças com água morna e detergente após cada uso, enxaguar abundantemente e secar. Podem ser desinfetadas conforme as normas HACCP do seu estabelecimento.*

### Para que tipo de estabelecimentos são estas pinças mais indicadas??

*São ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, serviços de catering, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um manuseamento higiénico e preciso de alimentos.*

### A leveza do equipamento afeta a sua durabilidade para uso profissional??

*Não, o baixo peso (0,08 kg) destas pinças contribui para a sua facilidade de manuseamento e redução da fadiga. São concebidas com materiais resistentes para suportar o uso contínuo e as exigências de uma cozinha profissional, sem comprometer a durabilidade.*