

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



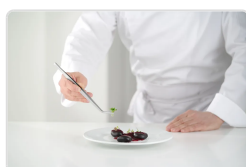
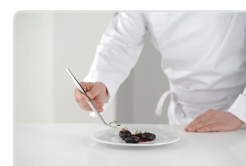
Hotelequip.pt

## Pinças Curvas Profissionais 240mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE680063	<b>Modelo:</b>	HE680063
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369680063

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Modelo</b>	HE680063
<b>EAN</b>	8711369680063

## Descricao Resumida

Pinças curvas essenciais para manuseamento preciso de alimentos em cozinhas profissionais. Comprimento de 240mm garante versatilidade no serviço e preparação.

## Descricao Completa

Concebidas para a precisão no manuseamento de alimentos, estas pinças ergonómicas de 240mm são uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional. Permitem um controlo superior na emplatação delicada e na manipulação higiénica de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

### Pinças curvas 240mm — Pinças curvas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	240 mm
Largura	35 mm
Peso Líquido	0,054 kg
Tipo	Curvas

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de precisão na emplatação de pratos gourmet ou para o cozinheiro de snack-bar que lida com o empratamento de petiscos e hambúrgueres. São ideais para o manuseamento higiénico de ingredientes delicados em cozinhas de catering ou cantinas, garantindo a segurança alimentar e a apresentação impecável em cada serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A ergonomia destas pinças curvas de 240mm facilita um manuseamento intuitivo e seguro, crucial em operações de ritmo elevado. A sua conceção específica permite agarrar e posicionar ingredientes com maior precisão do que pinças retas, reduzindo o risco de contaminação cruzada e otimizando o tempo de preparação, essencial para manter a qualidade e a eficiência no serviço de sala e cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Para que tipo de tarefas estas pinças são mais adequadas em ambiente profissional??**

*Estas pinças curvas de 240mm são ideais para tarefas que exigem precisão, como a emplatação delicada de guarnições, a disposição de elementos em buffets ou o manuseamento higiénico de ingredientes sensíveis a altas temperaturas, como carne ou peixe.*

### **Qual a importância do comprimento de 240mm para a sua utilização??**

*O comprimento de 240mm oferece um equilíbrio ideal entre alcance e controlo, permitindo aos profissionais manusear alimentos a uma distância segura de fontes de calor ou em recipientes mais fundos, sem comprometer a precisão necessária para tarefas minuciosas.*

### **Como devo limpar e manter estas pinças para garantir a sua durabilidade e higiene??**

*Para prolongar a vida útil e assegurar a higiene, as pinças devem ser lavadas imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro, podendo ser esterilizadas em máquinas de lavar loiça profissionais. A secagem completa é recomendada para evitar a corrosão.*

### **Estas pinças são adequadas para uso em estabelecimentos com elevado volume de produção, como cantinas??**

*Sim, estas pinças são perfeitamente adequadas para cantinas e outros estabelecimentos com elevado volume, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. A sua construção robusta e design funcional permitem um uso contínuo e repetido ao longo do dia de trabalho.*

### **Podem ser utilizadas para manusear alimentos quentes ou apenas frios??**

*Estas pinças são geralmente concebidas para manusear tanto alimentos frios quanto quentes em ambientes profissionais, dada a sua construção e o objetivo de proteção das mãos do utilizador. Recomenda-se cautela com temperaturas extremas prolongadas sem especificação de material.*