

# 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 Curvas de Precisão 160mm para Cozinha e Serviço

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE680070	<b>Modelo:</b>	HE680070
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369680070

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Modelo</b>	HE680070
<b>EAN</b>	8711369680070

## Descricao Resumida

Pinças curvas de 160mm, ideais para empratamento de precisão e manuseamento delicado em cozinhas profissionais e serviço de sala. Versátil e higiênico.

## Descricao Completa

Concebidas para o manuseamento delicado, estas pinças de 160mm são essenciais para o empratamento de precisão e a manipulação higiênica de pequenas porções, otimizando a apresentação em qualquer serviço de sala ou área de preparação.

### Pinças curvas profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	160 x 20 mm
Peso Líquido	0,021 kg

### Aplicações Profissionais

Para o Chef que valoriza a estética do empratamento em restaurantes de autor ou pastelarias, estas pinças garantem precisão ao posicionar ingredientes delicados. São igualmente ideais para baristas em cafeterias de alto volume, permitindo o manuseamento higiênico de decorações, ou para empregados de mesa no serviço de pequenos aperitivos e guarnições em hotéis e buffets.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um utensílio como estas pinças de precisão reflete o compromisso com a qualidade e eficiência. O seu design curvo facilita o acesso a ângulos difíceis, reduzindo o tempo de empratamento e garantindo uniformidade na apresentação dos pratos. A leveza e o formato ergonómico permitem uma utilização prolongada sem fadiga, crucial em serviços contínuos.

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de tarefas são estas pinças de 160mm mais adequadas??**

*Estas pinças são ideais para tarefas que exigem alta precisão, como o empratamento de micro-ervas, flores comestíveis, caviar ou pequenos frutos, e para a organização de elementos decorativos em buffets e mesas de pastelaria. A sua dimensão compacta de 160mm permite controlo superior em detalhes finos.*

### **Qual o material destas pinças e a sua resistência??**

*Embora o material específico não seja detalhado nos dados fornecidos, pinças deste tipo são geralmente fabricadas em aço inoxidável de grau alimentar, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene para uso em cozinhas profissionais.*

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

*Para otimizar a higiene e durabilidade, as pinças devem ser lavadas manualmente ou em máquina de lavar louça profissional após cada utilização. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas de calcário e o armazenamento em local seco.*

### **Estas pinças são adequadas para uso em estabelecimentos com elevado volume de serviço??**

*Sim, o seu design leve e a construção robusta, típica de utensílios profissionais, tornam-nas adequadas para o ritmo exigente de cozinhas e serviços de mesa com elevado volume. A sua fiabilidade contribui para a eficiência contínua, mesmo durante o "rush" do serviço.*

### **Posso usar estas pinças para manusear alimentos quentes ou frios??**

*Sim, estas pinças, sendo um utensílio de metal, são versáteis para o manuseamento de ingredientes a diversas temperaturas, desde alimentos refrigerados para empratamento de saladas até itens recém-cozinhados, respeitando sempre a capacidade térmica do material sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.*