

# 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

## Pinça para Espinhas de Peixe Oblíqua 155mm Profissional

### Informacoes do Produto

SKU:	HE680155	Modelo:	HE680155
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680155

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680155
EAN	8711369680155

### Descricao Resumida

Garanta a remoção precisa de espinhas de peixe com esta pinça oblíqua de 155mm, essencial para qualquer cozinha profissional.

### Descricao Completa

A remoção eficiente de espinhas é fundamental para a qualidade e segurança de pratos de peixe em qualquer cozinha profissional. Esta pinça para desossar peixe, com o seu design oblíquo de 155mm, oferece a precisão necessária para preparar filetes impecáveis durante o rush do serviço.

### pinça espinhas oblíqua — Pinça para espinhas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	155 mm
Peso Líquido	0,051 kg

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que valoriza a perfeição na preparação de peixe, esta pinça é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e hotéis. A sua precisão é crucial para a mise en place em ementas que incluem peixe fresco, garantindo que cada porção é apresentada sem espinhas indesejadas, melhorando a experiência do cliente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A geometria oblíqua desta pinça de 155mm foi concebida para um manuseamento ergonómico e um agarre firme nas espinhas mais finas, minimizando o risco de quebra e maximizando a produtividade. Essencial para garantir a conformidade com as normas HACCP na preparação de alimentos, contribuindo para a reputação de excelência do seu estabelecimento.

### Perguntas Frequentes

#### Como devo limpar e manter esta pinça para garantir a sua durabilidade?

Para uma higiene impecável e maior durabilidade, a pinça deve ser lavada imediatamente após o uso com água quente e detergente neutro, podendo ser esterilizada em máquina de lavar louça profissional. Secar bem para evitar manchas.

?

#### Esta pinça é adequada para todo o tipo de peixe e volume de trabalho?

Com 155mm, esta pinça é ideal para a remoção precisa de espinhas de peixes de pequeno e médio porte, como robalos ou douradas, em ambientes com volumes de preparação diários moderados a intensos, comum em restaurantes e marisqueiras.

#### **Qual o material de fabrico da pinça?**

As informações detalhadas sobre o material de fabrico específico desta pinça não estão disponíveis nos dados fornecidos, contudo é um utensílio concebido para uso profissional.

#### **A forma oblíqua da pinça oferece alguma vantagem específica?**

Sim, o design oblíquo facilita um ângulo de trabalho mais natural e confortável, reduzindo a fadiga da mão durante tarefas repetitivas e permitindo um melhor acesso a espinhas em áreas de difícil alcance do peixe.

#### **É possível usar esta pinça para outras tarefas de precisão na cozinha?**

Embora concebida para espinhas de peixe, a sua precisão e design oblíquo tornam-na útil para outras tarefas delicadas, como retirar pequenos detritos de vegetais ou para emplatar ingredientes finos em pratos de alta cozinha.