

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Pinça para Espinhas Profissional Inclinada 100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE680148	<b>Modelo:</b>	HE680148
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369680148

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE680148
<b>EAN</b>	8711369680148

## Descricao Resumida

Pinça profissional para remoção precisa de espinhas, com ponta inclinada e 100mm de comprimento, essencial na preparação de pescado em qualquer cozinha.

## Descricao Completa

A remoção eficiente de espinhas é um passo crucial para a qualidade e segurança do pescado servido, influenciando diretamente a experiência do cliente. Esta pinça de alta precisão, com a sua ponta inclinada e 100mm de comprimento, foi concebida para otimizar a preparação de peixe em cozinhas de volume.

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

Propriedade	Valor
Comprimento	100 mm
Peso Líquido	0,024 kg

### Aplicações Profissionais

Indispensável para o Chef Executivo que gere a confeção de pratos de peixe em restaurantes de fine dining, marisqueiras ou hotéis. É igualmente valiosa para o cozinheiro de snack-bares e tascas que procura eficiência na preparação de filetes de peixe, garantindo a satisfação do cliente e a consistência da ementa.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A eficácia na preparação de peixe exige ferramentas específicas. Esta pinça distingue-se pela sua ponta inclinada de 100mm, que facilita a preensão precisa de espinhas finas, um detalhe crucial para o controlo de qualidade final do prato. Garante agilidade no processo de desmanche, um fator essencial durante o pico de serviço.

### Perguntas Frequentes

### **Como a ponta inclinada beneficia a remoção de espinhas?**

A ponta inclinada permite um ângulo de apreensão mais ergonómico e eficaz, facilitando a remoção de espinhas incrustadas sem danificar a textura do filete de peixe.

### **Esta pinça é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?**

Com 100mm de comprimento e um design focado na precisão, esta pinça é robusta o suficiente para suportar as exigências de um serviço de cozinha intenso, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de peixe.

### **Qual a melhor forma de limpar e higienizar esta pinça?**

Para garantir a máxima higiene, a pinça deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso, podendo ser esterilizada em máquina de lavar louça profissional.

### **É possível utilizá-la para outros tipos de preparação?**

Embora seja especializada na remoção de espinhas, a sua ponta fina e precisa torna-a útil para outras tarefas delicadas na cozinha, como a decoração de pratos ou o manuseio de ervas aromáticas.

### **Qual a durabilidade esperada de uma pinça de 100mm como esta?**

Com os cuidados adequados de limpeza e armazenamento, uma pinça profissional desta natureza oferece uma durabilidade excepcional, sendo uma ferramenta fiável por muitos anos em cozinhas com rotatividade elevada.