

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 Multiusos Profissionais 300mm com Revestimento PVD

Informacoes do Produto

SKU:	HE680131	Modelo:	HE680131
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680131

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680131
EAN	8711369680131

Descricao Resumida

Pinças multiusos de 300mm para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Com revestimento PVD preto para maior durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Estas pinças multiusos de 300mm são concebidas para o manuseamento preciso de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo higiene e durabilidade.

Pinças multiusos profissionais — Pinças Multiusos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	300 mm
Peso Líquido	0,09 kg
Acabamento	Revestimento PVD preto

Aplicações Profissionais

Estas pinças são um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e cantinas. São ideais para o serviço de buffet em hotéis e eventos de catering, bem como para o empratamento preciso em cozinhas de autor.

Pinças — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** O revestimento PVD (Physical Vapour Deposition) confere uma resistência acrescida ao desgaste e à corrosão, prolongando a vida útil do utensílio.
- ****Higiene Otimizada:**** A superfície lisa e resistente do revestimento PVD facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- ****Manuseamento Preciso:**** O design ergonómico e o comprimento de 300mm permitem um controlo excelente para manusear e empratar alimentos com delicadeza e segurança.
- ****Versatilidade de Uso:**** Adequadas para uma vasta gama de tarefas, desde virar alimentos na chapa, servir em buffet ou realizar acabamentos em pratos.