

# 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

## Pinças Multiusos em Aço Inoxidável 18/0, 214mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE680032 | <b>Modelo:</b> | HE680032      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369680032 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE680032      |
| <b>EAN</b>    | 8711369680032 |

## Descricao Resumida

Pinças multiusos de 214mm em aço inoxidável 18/0, ideais para manusear alimentos com higiene e precisão em qualquer cozinha profissional.

## Descricao Completa

Para uma manipulação higiénica e precisa de alimentos, estas pinças de 214mm em aço inoxidável 18/0 são uma ferramenta indispensável. A sua construção robusta garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, essenciais no ritmo da cozinha profissional.

### Pinças multiusos — Características Técnicas

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Comprimento</b>     | 214 mm              |
| <b>Dimensões (AxL)</b> | 15 x 12 mm          |
| <b>Material</b>        | Aço inoxidável 18/0 |
| <b>Peso Líquido</b>    | 0,04 kg             |
| <b>Peso Bruto</b>      | 0,05 kg             |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de linha em restaurantes de cozinha tradicional, estas pinças garantem a precisão na montagem de pratos e na manipulação de ingredientes quentes ou frios. Em snack-bares e roulotes, são ideais para servir fritos, saladas e sanduíches, assegurando a higiene e agilidade necessárias durante o rush do almoço. O gestor de cantinas ou buffets de hotel encontra nestas pinças um

utensílio fiável para a reposição de alimentos ou controlo de porções.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção em aço inoxidável 18/0 confere a estas pinças uma resistência superior à corrosão e facilita a higienização, crucial para cumprir as diretrizes HACCP. A sua funcionalidade multiusos otimiza o fluxo de trabalho, permitindo uma transição rápida entre diferentes tarefas na cozinha ou no serviço de sala, reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a máxima higiene destas pinças??**

*Aço inoxidável 18/0 permite lavagem em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se desinfetar regularmente para eliminar bactérias, seguindo as normas HACCP de desinfeção de utensílios de cozinha.*

### **Este tipo de pinças é adequado para todos os tipos de alimentos??**

*Sim, o aço inoxidável 18/0 é neutro e não reage com alimentos ácidos ou alcalinos, tornando-as seguras para manusear carnes, vegetais, pão ou pastelaria, quentes ou frios.*

### **Qual a durabilidade esperada destas pinças em ambiente profissional??**

*Fabricadas em aço inoxidável robusto, estas pinças são concebidas para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, mantendo a sua forma e funcionalidade por longos períodos, com a devida manutenção.*

### **Podem ser utilizadas para serviço em buffet??**

*Com 214mm de comprimento, são ideais para o serviço em buffets de pequena e média dimensão ou para a reposição de itens em estações de serviço, garantindo higiene e controlo de porções.*

### **São resistentes a altas temperaturas??**

*Sim, o aço inoxidável confere excelente resistência a altas temperaturas, permitindo a manipulação segura de alimentos quentes recém-saídos do forno ou fritadeira, sem risco de deformação.*