

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinças de Serviço Universais 270mm com Clipe de Aperto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE524008	<b>Modelo:</b>	HE524008
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369524008

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE524008
<b>EAN</b>	8711369524008

### Descricao Resumida

Pinças de serviço universais com 270mm de comprimento e clipe de aperto para controlo superior. Design separável para máxima higiene e limpeza fácil.

## Descricao Completa

Concebidas para uma manipulação precisa de alimentos, as pinças de serviço universais de 270mm oferecem controlo otimizado em qualquer ambiente profissional. O seu design inteligente com clipe de aperto assegura uma preensão firme e segura, enquanto a funcionalidade separável simplifica significativamente a manutenção e higiene.

### Pinças Universais — pinças de serviço — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	270mm
Dimensões Aproximadas (LxPxA)	270x72x90mm
Peso Líquido	0,1kg
Funcionalidade	Separável, com clipe de aperto

### Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para o chef de cozinha que procura agilidade na *mise en place* e no empratamento, garantindo um manuseamento higiénico de ingredientes delicados. Ideal para o gestor de sala que supervisiona o serviço de buffet em hotéis e empresas de catering, permitindo aos clientes servir-se com facilidade e segurança. São também perfeitas para snack-bares e pastelarias, onde a versatilidade e a higiene no manuseio de produtos como sanduíches, bolos ou fritos são cruciais, mesmo durante o pico do serviço.

### Pinças de Serviço 270mm — Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste modelo reside na sua construção separável, que vai além da simples lavagem superficial, permitindo uma limpeza profunda e completa para cumprir as mais rigorosas normas de higiene alimentar. O clipe de aperto integrado oferece um controlo superior durante a utilização,

minimizando o risco de queda de alimentos e otimizando a eficiência no serviço. Com 270mm, são longas o suficiente para segurança térmica, mas compactas para manobrabilidade.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como o design separável contribui para a higiene na cozinha profissional??**

*O design separável permite desmontar as pinças completamente, expondo todas as superfícies para uma lavagem e desinfecção rigorosas, eliminando pontos de acumulação de resíduos e bactérias, crucial para a segurança alimentar.*

### **Qual a vantagem prática do clipe de aperto para um profissional??**

*O clipe de aperto oferece uma preensão mais segura e confortável, otimizando o controlo no manuseamento de diversos tipos de alimentos, desde peças pequenas a porções maiores. Permite também manter as pinças fechadas para um armazenamento mais compacto.*

### **São estas pinças adequadas para o serviço de buffet ou self-service??**

*Sim, o comprimento de 270mm e o design universal tornam-nas ideais para buffets, permitindo aos utilizadores alcançar os alimentos de forma cómoda e higiénica, sem necessidade de tocar noutros itens.*

### **Podem estas pinças ser utilizadas tanto para preparação como para serviço??**

*Absolutamente. A sua versatilidade e design robusto permitem que sejam usadas eficientemente tanto na cozinha para preparação de ingredientes como na área de serviço para apresentação e manuseamento final dos pratos ou em buffets.*

### **É fácil armazenar estas pinças em cozinhas com espaço limitado??**

*Sim, o clipe de aperto permite que as pinças sejam mantidas fechadas, ocupando menos espaço na gaveta ou no suporte de utensílios. A sua natureza separável também facilita a arrumação em secções menores, se necessário.*