

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

Pinças de Pastelaria HENDI 220mm - Precisão para Empratamento

Informacoes do Produto

SKU:	HE171615	Modelo:	HE171615
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171615

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171615
EAN	8711369171615

Descricao Resumida

Pinças de precisão HENDI de 220mm, ideais para a finalização e empratamento delicado de doces e sobremesas. Design ergonómico para manuseamento seguro e higiénico.

Descricao Completa

Para a delicadeza da confeitaria, estas pinças de precisão são o instrumento ideal na finalização e empratamento de doces. O seu design ergonómico e comprimento otimizado asseguram um manuseamento seguro e higiénico, crucial para a excelência na apresentação de sobremesas.

Pinças de Pastelaria — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que exige perfeição na mise en place de sobremesas finas, estas pinças são ideais para manusear elementos delicados. O Gestor de F&B de restaurantes e hotéis encontrará nelas um aliado para a apresentação impecável de buffets de doces e serviço à mesa, garantindo a higiene e a estética em cada porção.

Pinças de Empratamento — Principais Vantagens

A precisão no manuseamento de elementos decorativos e porções individuais é garantida, elevando a qualidade visual de qualquer criação de pastelaria. Fabricadas para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, estas pinças asseguram a conformidade com as normas de higiene alimentar, sendo fáceis de limpar e esterilizar após cada serviço.

Características Técnicas

Dimensões (L)	220mm
Peso Líquido	0,073kg

Como devo limpar e manter estas pinças para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para uma higiene impecável e maior durabilidade, as pinças devem ser lavadas imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro. Podem ser esterilizadas em máquina de lavar louça profissional, garantindo que secam completamente antes de serem guardadas.

Estas pinças são adequadas para manusear outros tipos de alimentos além de pastelaria?

Embora otimizadas para a delicadeza da pastelaria, o seu design preciso permite o manuseamento de pequenos aperitivos, guarnições ou elementos decorativos em pratos salgados. São versáteis para qualquer tarefa que exija precisão e higiene no empratamento.

Qual o material destas pinças e são resistentes à corrosão?

A HENDI é conhecida pela qualidade dos seus utensílios. Embora o material específico não esteja detalhado, são concebidas para uso profissional, o que implica resistência à corrosão e durabilidade, geralmente em aço inoxidável de alta qualidade.

Podem ser utilizadas para tarefas que envolvam calor, como retirar doces de um forno?

Estas pinças são primariamente concebidas para o manuseamento a frio ou à temperatura ambiente, ideal para a finalização e empratamento. Para tarefas que envolvam calor direto ou temperaturas elevadas, recomenda-se o uso de utensílios específicos para altas temperaturas, como pinças de forno.

Qual a vantagem de um comprimento de 220mm para pinças de pastelaria?

O comprimento de 220mm oferece um equilíbrio ideal entre alcance e controlo, permitindo ao Chef manusear elementos delicados sem se aproximar demasiado da peça, mantendo a higiene e a precisão. É um tamanho versátil para diversas aplicações em confeitaria.