

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinça para Pastelaria 215mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE523018	<b>Modelo:</b>	HE523018
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369523018

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE523018
<b>EAN</b>	8711369523018

### Descricao Resumida

Pinça de pastelaria com 215mm de comprimento, ideal para o manuseamento higiénico e preciso de doces, salgados e outras iguarias delicadas em serviço de mesa.

## Descricao Completa

Esta pinça de pastelaria com 215mm de comprimento é uma ferramenta essencial para o manuseamento higiénico e preciso de produtos delicados em ambientes profissionais de serviço de mesa e preparação. Garante a apresentação impecável de doces e salgados.

### pinça para pastelaria — pinça pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	215 mm
Peso Líquido	0,1 kg

### Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para pastelarias, padarias, cafés com serviço de mesa, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou eventos, e empresas de catering. É perfeita para manusear com delicadeza bolos, tartes, doces finos, salgados pequenos ou porções individuais em roulotes e food trucks, garantindo a higiene e a apresentação cuidada dos alimentos.

### Pinça para Pastelaria — Principais Vantagens

- Permite o manuseamento higiénico de alimentos, evitando o contacto direto.
- Oferece precisão no serviço, ideal para produtos delicados que não devem ser danificados.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a eficiência operacional.
- Versátil para diversas aplicações em serviço de mesa e buffets.

#### Para que tipo de produtos é mais adequada esta pinça?

Esta pinça é ideal para manusear doces, bolos, tartes, salgados pequenos, pastelaria fina e outras iguarias delicadas que exigem precisão e higiene no serviço. ?

#### É resistente à corrosão e adequada para uso alimentar?

?

Sim, a pinça é fabricada com materiais adequados para contacto com alimentos, garantindo a segurança alimentar e uma boa resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como deve ser higienizada esta pinça?**

A pinça pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma limpeza completa e a manutenção dos padrões de higiene.

#### **Qual a vantagem de usar uma pinça específica para pastelaria?**

Uma pinça específica para pastelaria oferece a precisão e delicadeza necessárias para manusear produtos frágeis sem os danificar, além de assegurar a higiene no serviço e uma apresentação profissional.

#### **Pode ser utilizada em buffets de self-service?**

Sim, esta pinça é perfeitamente adequada para buffets de self-service, permitindo que os clientes sirvam porções individuais de forma higiénica e controlada, mantendo a integridade dos alimentos.