

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

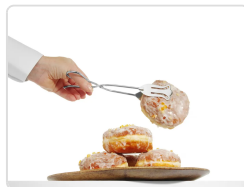
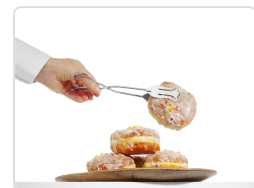
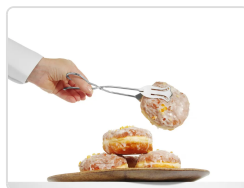
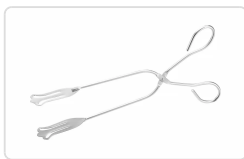


Pinças de Pastelaria Aço Inoxidável 276mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE171622	Modelo:	171622
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171622

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	171622
EAN	8711369171622

Descricao Resumida

Pinças de pastelaria em aço inoxidável de 276mm, ideais para manuseamento preciso e higiénico de doces, bolos e outros produtos de confeitaria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estas pinças de pastelaria em aço inoxidável, com 276mm de comprimento, são uma ferramenta essencial para manusear delicadamente produtos de confeitaria e padaria, garantindo higiene e precisão no serviço.

pinça de pastelaria — Pinças de Pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	276 mm
Largura	102 mm
Altura	34 mm
Peso Líquido	0,076 kg
Material	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideais para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de buffet de sobremesas, e empresas de catering que exigem precisão e higiene no manuseamento de bolos, doces e outros produtos delicados.

Pinças de Pastelaria — Principais Vantagens

Fabricadas em aço inoxidável, estas pinças oferecem elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais. O seu design ergonómico permite um manuseamento preciso e seguro, minimizando o contacto direto com os alimentos e assegurando a

apresentação impecável das suas criações.