

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



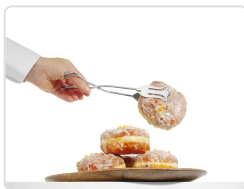
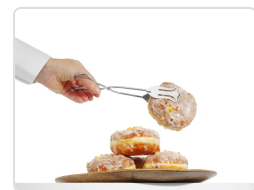
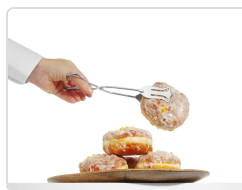
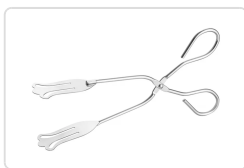
Hotelequip.pt

Pinças de Pastelaria Profissionais 220mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE171608	Modelo:	171608
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171608

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	171608
EAN	8711369171608

Descricao Resumida

Pinças de pastelaria profissionais em aço inoxidável, com 220mm de comprimento. Ideais para manuseamento preciso e higiênico de doces e produtos de padaria.

Descricao Completa

Estas pinças de pastelaria de 220mm são fabricadas em aço inoxidável, ideais para manusear delicadamente produtos de confeitaria e padaria em ambientes profissionais.

Pinças de Pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	220 mm
Largura	78 mm
Altura	34 mm
Peso Líquido	0,061 kg
Material	Aço Inoxidável

Pinças de Pastelaria — Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais em pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com serviço de sobremesas e empresas de catering. Permitem o manuseamento preciso de doces, bolos, bombons e outros produtos delicados, garantindo higiene e apresentação impecável. São também úteis em food trucks e roulotes especializadas em confeitaria.

Pinças de Pastelaria — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design ergonômico que facilita o manuseamento preciso de itens delicados.

- Material higiénico e fácil de limpar, adequado para ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade para diversas tarefas, desde a decoração à montagem de pratos.
- Contribui para a apresentação profissional e higiénica dos produtos.

Qual o material destas pinças?

Estas pinças são fabricadas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade e propriedades higiénicas, ideal para uso em cozinhas profissionais.

São adequadas para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção em aço inoxidável confere a estas pinças a robustez necessária para suportar o uso diário e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional.

Podem ser lavadas na máquina de lavar louça?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite a lavagem segura em máquina de lavar louça, facilitando a manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento total das pinças?

As pinças têm um comprimento total de 220 mm, oferecendo um bom alcance e controlo para o manuseamento de produtos de pastelaria.

Para que tipo de tarefas são mais indicadas?

São ideais para tarefas que exigem precisão, como a decoração de bolos, o manuseamento de doces delicados, a montagem de sobremesas e a apresentação de pratos em serviço de sala.