

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pinças de Servir HACCP 300 mm, Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	HE171721	Modelo:	171721
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171721

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	171721
EAN	8711369171721
Cor	Vermelho
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças de servir de 300 mm em aço inoxidável com pega revestida a PVC vermelho, ideais para manuseamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais e buffets, em conformidade com as normas HACCP.

Descricao Completa

Estas pinças de servir de 300 mm, fabricadas em aço inoxidável com pega revestida a PVC vermelho, são concebidas para o manuseamento seguro de alimentos, seguindo as diretrizes HACCP.

Pinças de servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	300 mm
Material Principal	Aço inoxidável
Material da Pega	PVC
Cor	Vermelho
Dimensões (CxLxA)	310 x 40 x 35 mm
Peso Líquido	0,17 kg
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes, cantinas escolares e empresariais, buffets de hotéis e serviços de catering que exigem rigor na separação de alimentos e prevenção de contaminação cruzada. A cor vermelha facilita a identificação para usos específicos, como carnes cruas ou vegetais, em conformidade com as normas HACCP.

Pinças de Servir — Principais Vantagens

Estas pinças oferecem funcionalidade superior para um manuseamento preciso de alimentos. A sua utilização universal adapta-se a diversas áreas da cozinha profissional e do serviço de sala. Contribuem para a entrega segura e eficiente de refeições, minimizando riscos de contaminação e garantindo a higiene alimentar.

Qual a importância da cor vermelha nestas pinças?

A cor vermelha é utilizada no sistema HACCP para identificar utensílios destinados a usos específicos, como carnes cruas, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar na sua cozinha.

Podem ser utilizadas para alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando-as adequadas para manusear alimentos quentes. Contudo, a pega em PVC pode ter limitações a temperaturas extremas prolongadas.

Qual o material destas pinças?

As pinças são fabricadas em aço inoxidável, um material durável e higiénico, com a pega revestida a PVC para um manuseamento confortável e identificação por cor.

Como devo limpar e higienizar estas pinças?

Estas pinças devem ser lavadas à mão com água quente e detergente suave, e depois enxaguadas e secas completamente. Não são adequadas para máquina de lavar loiça devido ao revestimento da pega.

?

São adequadas para uso em buffets self-service?

Sim, o seu design e comprimento de 300 mm tornam-nas ideais para buffets, permitindo que os clientes sirvam os alimentos de forma higiénica e controlada, minimizando o contacto direto.