

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto



## Pinças de Servir 300mm Verdes para Controlo HACCP

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE171745 | Modelo: | HE171745      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369171745 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE171745      |
| EAN    | 8711369171745 |
| Cor    | Verde         |

### Descricao Resumida

Pinças de servir de 300mm, cor verde, ideais para controlo HACCP em cozinhas profissionais. Pega revestida em PVC para manuseamento seguro. Não lavável na máquina.

### Descricao Completa

Estas pinças de servir de 300mm, na cor verde, são projetadas para o manuseamento seguro de alimentos em ambientes profissionais, seguindo as diretrizes HACCP para evitar contaminação cruzada.

#### pinças de servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

| Propriedade  | Valor                                    |
|--------------|------------------------------------------|
| Comprimento  | 300 mm                                   |
| Cor          | Verde                                    |
| Peso Líquido | 0,17 kg                                  |
| Conformidade | HACCP                                    |
| Pega         | Revestida com PVC                        |
| Lavagem      | Não adequado para máquina de lavar loiça |

#### Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para qualquer estabelecimento que necessite de rigor na higiene alimentar e controlo de contaminação cruzada. São amplamente utilizadas em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, restaurantes com gestão de alergénios, empresas de catering e cozinhas industriais, garantindo a separação de alimentos por tipo ou fase de preparação.

### **Pinças HACCP — Principais Vantagens**

---

- Facilitam o controlo de contaminação cruzada através da codificação por cores (verde).
- A pega revestida em PVC oferece um manuseamento confortável e seguro.
- Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Comprimento de 300mm adequado para diversas tarefas de serviço e preparação.
- Contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar HACCP.