

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 rapido
ao produto



Pinças de Servir HACCP 250mm, Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	HE171837	Modelo:	HE171837
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171837

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171837
EAN	8711369171837
Cor	Vermelho

Descricao Resumida

Pinças de servir de 250mm, cor vermelha, ideais para controlo HACCP em cozinhas profissionais. Não adequadas para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Estas pinças de servir de 250mm, na cor vermelha, são projetadas para uso profissional em ambientes que exigem rigoroso controlo de higiene alimentar, seguindo as diretrizes HACCP para prevenção de contaminação cruzada.

Pinças de servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	250 mm
Cor	Vermelho
Dimensões (C x L x A)	250 x 110 x 40 mm
Peso Líquido	0,15 kg
Adequado para máquina de lavar loiça	Não

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para qualquer estabelecimento que necessite de um controlo rigoroso da higiene alimentar, como cantinas escolares e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras e empresas de catering. A cor vermelha permite a identificação rápida para uso específico, minimizando o risco de contaminação cruzada em áreas

de preparação ou serviço de sala.

Pinças HACCP — Principais Vantagens

- ****Conformidade HACCP:**** A cor vermelha facilita a implementação de um sistema de cores para evitar a contaminação cruzada, essencial em cozinhas profissionais.
- ****Identificação Rápida:**** Permite que o pessoal identifique rapidamente o uso pretendido das pinças, otimizando a segurança alimentar.
- ****Comprimento Adequado:**** Com 250mm, oferece um bom alcance para servir diversos alimentos sem contacto direto.
- ****Higiene Reforçada:**** Contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene em todas as fases de preparação e serviço.