



# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Pinças de Servir 250mm Azul para Controlo HACCP

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE171844 | Modelo: | HE171844      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369171844 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE171844      |
| EAN    | 8711369171844 |
| Cor    | Azul          |

### Descricao Resumida

Pinças de servir de 250mm em cor azul, ideais para controlo HACCP em cozinhas profissionais. Não adequadas para máquina de lavar loiça. Peso 0,15kg.

### Descricao Completa

Estas pinças de servir de 250mm, na cor azul, são projetadas para uso profissional em ambientes que exigem rigoroso controlo de higiene e segurança alimentar, conforme as diretrizes HACCP.

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

| Propriedade       | Valor                                    |
|-------------------|------------------------------------------|
| Comprimento       | 250 mm                                   |
| Cor               | Azul                                     |
| Dimensões (CxLxA) | 250x110x40 mm                            |
| Peso Líquido      | 0,15 kg                                  |
| Lavagem           | Não adequado para máquina de lavar loiça |

#### Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com requisitos de higiene específicos como marisqueiras ou buffets de saladas, e empresas de catering. A sua cor azul permite uma fácil identificação para evitar a contaminação cruzada em qualquer área de preparação ou serviço de mesa.

## Pinças de Servir — Principais Vantagens

---

- **Controlo HACCP:** A cor azul facilita a identificação e segregação de utensílios, prevenindo a contaminação cruzada de acordo com as normas de segurança alimentar.
- **Higiene Aprimorada:** Permite o manuseamento sanitário de alimentos, crucial em ambientes profissionais.
- **Manuseamento Confortável:** O comprimento de 250mm oferece um alcance adequado e ergonomia para uso contínuo.
- **Versatilidade:** Adequadas para servir uma vasta gama de alimentos em buffets, linhas de serviço ou na preparação.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais.