

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 250mm Verde para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE171875	Modelo:	HE171875
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171875

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171875
EAN	8711369171875
Cor	Verde

Descricao Resumida

Pinças de servir profissionais de 250mm, cor verde, para uso em cozinhas que seguem o sistema HACCP. Essencial para evitar contaminação cruzada. Não lavável em máquina.

Descricao Completa

Estas pinças de servir de 250mm, na cor verde, são projetadas para uso profissional em ambientes que seguem as diretrizes HACCP, facilitando a identificação e prevenção de contaminação cruzada.

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

Propriedade	Valor
Comprimento	250 mm
Cor	Verde
Dimensões (CxLxA)	250x110x40 mm
Peso Líquido	0,15 kg
Adequado para máquina de lavar loiça	Não
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideais para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas, pastelarias, hotéis e serviços de catering. A cor verde permite a distinção para categorias específicas de alimentos, como vegetais ou saladas, em conformidade com os planos HACCP, minimizando riscos de contaminação cruzada.

Pinças HACCP — Principais Vantagens

A conformidade com as normas HACCP através da codificação por cores é a principal vantagem, garantindo a segurança alimentar. O seu design robusto assegura durabilidade em ambientes exigentes, enquanto o comprimento de 250mm oferece um manuseamento confortável e higiénico para diversos tipos de alimentos.

Qual a importância da cor verde nestas pinças?

A cor verde destas pinças indica a sua utilização para grupos específicos de alimentos, como vegetais ou saladas, conforme as diretrizes HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.

Posso lavar estas pinças na máquina de lavar loiça?

Não, estas pinças não são adequadas para lavagem em máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem manual para preservar o material e a cor.

Qual o comprimento destas pinças e para que tipo de uso são indicadas?

Com 250mm de comprimento, estas pinças são ideais para servir uma variedade de alimentos em buffets, linhas de self-service ou na preparação em cozinhas profissionais, oferecendo um manuseamento seguro.

São resistentes para uso diário em ambientes profissionais?

Sim, estas pinças são concebidas para uso profissional, com um design robusto que garante durabilidade e resistência ao desgaste diário em cozinhas e serviços de restauração.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais destas pinças?

Restaurantes, cantinas, hotéis, pastelarias e serviços de catering que implementam rigorosos planos de segurança alimentar HACCP beneficiam significativamente destas pinças codificadas por cor.

?