

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 Festoneadas Aço Inoxidável 40 cm Cabo Verde

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4781670	Modelo:	4781670
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661270793

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4781670
EAN	8421661270793
Cor	Verde
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 40.6 cm em aço inoxidável monobloco, com cabo verde. Design robusto em forma de W para uso intensivo em buffets e catering profissional.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 40 cm, fabricadas em aço inoxidável monobloco, são ideais para manusear alimentos em buffets e serviços de catering, garantindo durabilidade e higiene.

Pinça de Serviço Inox 40cm — pinça buffet festonada — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	40.6 cm
Cor do Cabo	Verde
Construção	Monobloco em forma de W
Resistência	Elevada
Durabilidade	Elevada

Pinças Festoneadas — Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para o serviço de sala e buffet em diversos estabelecimentos, como hotéis, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com área de refeições e churrasqueiras, facilitando o manuseamento higiénico de alimentos.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima robustez e higiene.
- Design em forma de W que confere resistência superior e evita deformações.
- Cabo com tecnologia Kool-Touch® para um manuseamento confortável e seguro.
- Ideal para uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.
- Fácil de limpar e manter, essencial para padrões de higiene alimentar.

Qual o material de fabrico destas pinças?

Estas pinças são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso profissional.

Podem ser utilizadas para alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável é um material adequado para o manuseamento de alimentos quentes, sendo resistente a altas temperaturas e fácil de higienizar após o uso.

Qual a vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco, feita a partir de uma única peça de aço, elimina pontos de soldadura ou junções, o que aumenta significativamente a resistência, durabilidade e facilita a limpeza e higiene do utensílio.

São fáceis de limpar e higienizar?

Sim, o design em aço inoxidável e a construção monobloco tornam estas pinças muito fáceis de limpar e higienizar, cumprindo os rigorosos padrões de segurança alimentar. Podem ser lavadas na máquina.

Qual o comprimento total das pinças?

As pinças têm um comprimento total de 40.6 cm, oferecendo um alcance adequado para manusear alimentos em tabuleiros de buffet e recipientes maiores.