

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



Hotelequip.pt

Pinça Festoneada Monobloc Aço Inox 15 cm Cabo Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780630	Modelo:	4780630
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661955782

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780630
EAN	8421661955782
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça festoneada monobloc em aço inoxidável com 15.2 cm de comprimento e cabo azul, ideal para manusear alimentos delicados em buffets e serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Esta pinça festoneada monobloc de 15.2 cm é uma ferramenta essencial para o manuseamento preciso de alimentos delicados ou para servir em espaços confinados, garantindo higiene e eficiência no serviço de mesa.

pinças festoneadas — Pinça Festoneada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo	Monobloc, festoneada
Cor do cabo	Azul
Comprimento	15.2 cm

Aplicações Profissionais

Buffets de hotéis e eventos de catering, onde a apresentação e a higiene são cruciais. Serviço de mesa em restaurantes, pastelarias e cafés para manusear doces, salgados ou guarnições. Utilização em roulotes e food trucks para servir porções controladas de forma prática. Cantinas e refeitórios para a distribuição de pequenos acompanhamentos ou porções individuais.

Pinça de Serviço — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** Construção monobloc em aço inoxidável facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.
- Manuseamento Preciso:** O design festoneado e o comprimento de 15.2 cm permitem agarrar alimentos pequenos ou delicados com firmeza e controlo.
- Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável, oferece alta resistência à corrosão e ao uso intensivo diário.
- Identificação Visual:** O cabo azul pode auxiliar na organização e diferenciação de utensílios por tipo de alimento ou área de serviço.

Qual a principal vantagem de uma pinça monobloc?

A construção monobloc elimina uniões e fendas, tornando a pinça mais higiênica, fácil de limpar e extremamente durável para o uso profissional contínuo.

Para que tipo de alimentos é esta pinça mais adequada?

É ideal para manusear alimentos delicados como pastelaria fina, aperitivos, queijos, ou para servir porções pequenas e precisas em buffets e empratamentos.

O cabo azul tem alguma função além da estética?

Sim, a cor do cabo pode ser utilizada para codificação de cores na cozinha, ajudando a prevenir a contaminação cruzada ou a identificar rapidamente o uso específico da pinça.

Esta pinça pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta pinça é totalmente segura e resistente para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais.

É resistente para um ambiente de uso intensivo como um buffet de hotel?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e design para uso profissional garantem uma excelente resistência e durabilidade, mesmo em ambientes de alta exigência.