

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 Monobloco Dentada Reforçada Aço Inoxidável 15.2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47046	Modelo:	47046
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661099592

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47046
EAN	8421661099592
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça monobloco dentada reforçada de 15.2 cm em aço inoxidável, ideal para manusear alimentos quentes e frios em cozinhas profissionais. Robusta, higiênica e durável.

Descricao Completa

Esta pinça monobloco dentada de 15.2 cm, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para manusear alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Pinça Monobloco Inox — Pinça — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Construção	Monobloco (Peça Única)
Tipo	Dentada, Reforçada
Comprimento	152 mm
Altura	19 mm

Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para manusear alimentos quentes ou frios em diversas cozinhas profissionais. É particularmente útil em churrasqueiras, grelhadores, fornos e áreas de preparação de pratos em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering, onde a precisão e a higiene são fundamentais.

Pinça Dentada — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável confere a esta pinça uma resistência superior e uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo. O design dentado assegura uma preensão firme e segura dos alimentos, minimizando o risco de quedas. É fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco elimina uniões e soldaduras, tornando a pinça mais robusta, durável e fácil de limpar, prevenindo o acumular de sujidade e bactérias.

Esta pinça é adequada para manusear alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta pinça seja utilizada com segurança para manusear alimentos quentes, como os retirados do forno, grelhador ou brasa.

Como se garante a higiene desta pinça?

Fabricada em aço inoxidável e com construção monobloco, a pinça é resistente à corrosão e fácil de lavar, podendo ser higienizada em máquina de lavar louça profissional.

Qual o material de fabrico desta pinça?

Esta pinça é fabricada integralmente em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência, durabilidade e adequação para contacto com alimentos.

Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada?

É amplamente utilizada em restaurantes, churrasqueiras, snack-bares, cantinas, hotéis e serviços de catering, sendo ideal para qualquer cozinha profissional que exija um manuseamento preciso e higiénico de alimentos.