

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

Pinça Monobloc Aço Inoxidável 30.5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4791210	Modelo:	4791210
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661246231

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4791210
EAN	8421661246231
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pinça monobloc de 30.5 cm em aço inoxidável, ideal para manusear alimentos com segurança e precisão em cozinhas profissionais. Extremos aplanados e dentados para melhor aderência.

Descricao Completa

Esta pinça monobloc de 30.5 cm, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para manusear alimentos em ambientes de cozinha profissional. Os seus extremos aplanados e dentados garantem uma aderência segura e precisa.

Pinça Monobloco Inox — pinça de cozinha — Pinça Monobloc — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	30.5 cm
Design	Extremos aplanados e dentados
Construção	Monobloco
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis. Perfeita para virar carnes na chapa, servir saladas, manusear produtos de pastelaria ou empratar com precisão em qualquer cozinha profissional.

Pinça Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Durabilidade: Construção monobloco em aço inoxidável para longa vida útil e resistência ao uso contínuo.
- Higiene: Fácil de limpar e resistente à corrosão, fundamental em ambientes de preparação alimentar.
- Manuseamento Seguro: Extremos aplanados e dentados para uma aderência firme, minimizando o risco de queda de alimentos.
- Versatilidade: Adequada para uma vasta gama de tarefas na cozinha, desde a preparação à confeitão e empratamento.

Qual o material de fabrico desta pinça?

Esta pinça é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo em ambientes profissionais.

Quais as dimensões exatas da pinça?

A pinça tem um comprimento total de 30.5 cm, um tamanho versátil para diversas aplicações na cozinha profissional.

Como é que os extremos aplanados e dentados beneficiam o manuseamento?

Os extremos aplanados e dentados proporcionam uma aderência superior e mais segura aos alimentos, minimizando o risco de escorregar e facilitando o manuseamento preciso de diferentes tipos de ingredientes.

Esta pinça é adequada para lavagem em máquina de lavar louça industrial?

Sim, devido à sua construção robusta em aço inoxidável, esta pinça é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, facilitando a sua limpeza e manutenção higiénica.

Em que tipo de estabelecimentos esta pinça é mais utilizada?

É amplamente utilizada em restaurantes, snack-bares, cantinas, hotéis, churrasqueiras e qualquer cozinha profissional que exija um utensílio fiável para preparação, confeção e empratamento de alimentos.