

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinças de Talhante Aço Inoxidável para Manipulação de Carne

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP902000 | Modelo: | P902000       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661902007 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P902000       |
| EAN      | 8421661902007 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Pinças de talhante em aço inoxidável, ideais para manusear grandes cortes de carne e outros alimentos em cozinhas profissionais. Robustas e higiénicas.

### Descricao Completa

Estas pinças de talhante são uma ferramenta robusta, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, concebida para manusear cortes de carne e outros alimentos pesados com segurança e precisão em ambientes profissionais.

### Pinça de Açougueiro — Pinça de Carniceiro — Pinças Talhante — Características Técnicas

| Propriedade  | Valor          |
|--------------|----------------|
| Material     | Aço inoxidável |
| Largura      | 10.5 cm        |
| Profundidade | 5 cm           |
| Altura       | 4.5 cm         |
| Peso         | 0.06 kg        |

### Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais em talhos, churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e em serviços de catering e hotéis que necessitem de manusear grandes cortes de carne ou outros alimentos robustos com segurança e higiene.

### Pinças de Talhante — Principais Vantagens

- Manuseamento seguro e preciso de cortes de carne volumosos.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Superfície de agarre larga e plana para uma manipulação eficaz de diversos alimentos.
- Fácil limpeza e manutenção, garantindo a higiene em ambientes de cozinha profissional.