

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

Pinças de Servir Festoneadas 240 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780920	Modelo:	4780920
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661246095

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780920
EAN	8421661246095
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças de servir festoneadas em aço inoxidável de 240 mm, com design monobloco para máxima resistência. Ideais para buffets e catering profissional. Vendidas em pack de 12.

Descricao Completa

Estas pinças de servir festoneadas, fabricadas em aço inoxidável monobloco, oferecem robustez e durabilidade para o serviço de buffet e catering. O seu design em forma de W garante máxima resistência e um manuseamento seguro dos alimentos.

Pinça Festoneada Aço Inox 24cm — Pinças de Servir — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	240 mm
Cor do Cabo	Preto
Design	Monobloco, festoneado
Unidade de Venda	Pack de 12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideais para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para eventos de catering. A sua robustez permite o manuseamento eficiente de diversos alimentos, desde saladas a pratos quentes, em churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com serviço de refeições.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Design festoneado que assegura uma pega firme e segura dos alimentos, minimizando o risco de quedas.
- Fácil limpeza e manutenção, adequadas para lavagem em máquina, garantindo elevados padrões de higiene.
- Versatilidade para servir uma vasta gama de alimentos em ambientes de buffet e catering.
- Cabo preto que oferece um toque ergonómico e seguro durante o manuseamento.