

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

Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 40 cm com Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	PJP358404	Modelo:	P358404
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661354042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P358404
EAN	8421661354042
Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 40 cm em aço inoxidável, com cabo de PVC amarelo para codificação de cores. Proporcionam aderência firme e limpeza fácil.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 40 cm são fabricadas em aço inoxidável robusto, ideais para manusear uma variedade de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

pinças festoneadas inox 40cm — Pinças Festoadas Inox 40cm — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, PVC
Cor	Amarelo
Comprimento	40 cm
Largura	40 cm
Altura	3.8 cm
Peso	0.19 kg

Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais em qualquer cozinha profissional que exija manuseamento seguro e higiênico de alimentos. São ideais para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares, e serviços de catering, onde a codificação por cores é crucial para prevenir a contaminação cruzada. A sua versatilidade permite o uso em diversas tarefas, desde servir saladas a manusear carnes grelhadas ou produtos de pastelaria.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Extremidades festoneadas que garantem uma aderência firme e suave em diversos tipos de alimentos.
- Design sem mola, facilitando a limpeza e evitando a acumulação de resíduos alimentares.

- Cabo de PVC amarelo que permite a codificação por cores, otimizando a higiene e prevenindo a contaminação cruzada.
- Cabo ergonómico que não retém calor, proporcionando conforto e segurança durante o uso prolongado.

Qual o material principal destas pinças?

As pinças são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, com um cabo revestido a PVC.

Qual o comprimento total das pinças?

Estas pinças têm um comprimento de 40 cm, adequadas para manusear alimentos a uma distância segura.

Para que serve o cabo amarelo?

O cabo amarelo permite a codificação por cores na cozinha, um sistema essencial para prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

São fáceis de limpar?

Sim, o seu design sem mola elimina áreas onde os alimentos poderiam ficar presos, tornando a limpeza mais simples e eficaz.

O cabo aquece durante o uso?

Não, o cabo de PVC foi concebido para evitar a retenção de calor, garantindo um manuseamento confortável e seguro mesmo com alimentos quentes.