

# 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



## Pinças Festoneadas Monobloc Aço Inox 30 cm com Cabo Azul

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ4781230 | Modelo: | 4781230       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661246194 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 4781230       |
| EAN      | 8421661246194 |
| Cor      | Azul          |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Pinças festoneadas monobloc de 30.5 cm em aço inoxidável, com cabo azul. Ideais para o manuseamento higiénico e seguro de alimentos em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas monobloc de 30.5 cm, fabricadas em aço inoxidável, são projetadas para manuseamento seguro e higiénico de alimentos em ambientes de serviço de sala e buffet.

Pinças Festoneadas Inox — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

| Propriedade | Valor          |
|-------------|----------------|
| Material    | Aço inoxidável |
| Cor do Cabo | Azul           |
| Comprimento | 30.5 cm        |

Aplicações Profissionais

Ideais para o serviço de buffet em hotéis, catering e eventos, estas pinças são também adequadas para a apresentação de alimentos em restaurantes, cantinas e pastelarias com serviço de mesa.

Pinças de Buffet — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável confere a estas pinças uma resistência e durabilidade superiores, essenciais para uso intensivo. O design festoneado assegura uma preensão eficaz dos alimentos, enquanto o cabo azul permite uma identificação rápida e contribui para a estética do serviço.

Qual a vantagem da construção monobloco destas pinças?

A construção monobloco em aço inoxidável garante máxima resistência e durabilidade, evitando pontos de quebra e facilitando a limpeza, o que é crucial para ambientes profissionais.

Estas pinças são fáceis de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável e o design monobloco tornam-nas muito fáceis de limpar e higienizar, sendo adequadas para lavagem em máquina de louça industrial.

**Para que tipo de alimentos são mais adequadas as pinças festoneadas?**

O design festoneado proporciona uma excelente aderência, sendo ideal para manusear uma vasta gama de alimentos, desde saladas e pães a carnes frias e produtos de pastelaria.

**O cabo azul tem alguma função prática além da estética?**

Sim, a cor azul do cabo pode auxiliar na diferenciação de utensílios para diferentes tipos de alimentos, contribuindo para a organização e segurança alimentar na cozinha profissional.

**São adequadas para uso intensivo em serviços de catering?**

Absolutamente. A sua robustez, material de alta qualidade e design ergonómico tornam-nas perfeitas para o uso contínuo e exigente em buffets e eventos de catering.