

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 24 cm com Cabo PVC Branco

Informacoes do Produto

SKU:	PJP358241	Modelo:	P358241
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661352413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P358241
EAN	8421661352413
Cor	Branco
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 24 cm em aço inoxidável com cabo de PVC branco, ideais para manusear alimentos com firmeza e higiene em cozinhas profissionais. Design sem mola para limpeza fácil.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 24 cm, fabricadas em aço inoxidável, oferecem um manuseamento seguro e higiénico para uma vasta gama de alimentos, essenciais em qualquer cozinha profissional.

pinças festoneadas inox — Pinça Festoneada — Pinças Festoneadas —

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Branco
Comprimento	24 cm
Largura	25 cm
Profundidade	4 cm
Altura	3.5 cm
Peso	0.15 kg

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua versatilidade permite o manuseamento de diversos alimentos, desde saladas a peças de carne grelhada, garantindo sempre um serviço higiénico e eficiente.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

O design festoneado das extremidades assegura um agarre firme e delicado, minimizando danos nos alimentos. A construção em aço inoxidável confere uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fundamental para o ambiente exigente das cozinhas profissionais. O cabo em PVC branco

evita a retenção de calor, proporcionando conforto e segurança durante o uso prolongado, e facilita a integração em sistemas de codificação de cores para controlo de higiene e prevenção de contaminação cruzada. O mecanismo sem mola simplifica a limpeza, eliminando pontos de acumulação de resíduos alimentares.

Qual o material principal destas pinças e quais as suas vantagens?

São fabricadas em aço inoxidável, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo de PVC branco oferece alguma vantagem específica?

Sim, o cabo de PVC branco evita a retenção de calor, proporcionando um manuseamento confortável e seguro. Além disso, a cor branca pode integrar-se em sistemas de codificação para prevenção de contaminação cruzada.

Como é feita a limpeza destas pinças?

O design sem mola elimina áreas onde os alimentos se podem acumular, tornando a limpeza mais rápida e eficaz. Podem ser lavadas à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de alimentos são estas pinças mais adequadas?

As extremidades festoneadas asseguram um agarre firme e suave numa vasta gama de alimentos, desde vegetais delicados a carnes grelhadas, sendo versáteis para diversas preparações.

Qual a importância do comprimento de 24 cm para o uso profissional?

O comprimento de 24 cm oferece um bom equilíbrio entre alcance e controlo, permitindo manusear alimentos a uma distância segura de fontes de calor, sem comprometer a precisão.