

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 Aço Inoxidável 40 cm — Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47316	Modelo:	47316
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100670

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47316
EAN	8421661100670
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 40 cm em aço inoxidável de calibre 20, ideais para uso intensivo em cozinhas profissionais e serviço de mesa. Pegada firme e segura para diversos alimentos.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 40 cm, fabricadas em aço inoxidável de calibre 20, são concebidas para uso diário intensivo em cozinhas profissionais e serviço de mesa. A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade.

pinça serviço pesado — Pinça Festoneada Inox — Pinças Festoneadas —

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	400 mm
Largura	178 mm
Cor	Metálico
Calibre	20

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas, hotéis e serviços de catering. Perfeitas para manusear alimentos em linhas de buffet, grelhados, ou para o serviço de mesa em qualquer tipo de restaurante, desde snack-bares a estabelecimentos de alta cozinha.

Pinças de Serviço — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável de calibre 20 para durabilidade excecional.
- Extremidades côncavas e festoneadas que garantem uma pega suave, mas firme, em diversos tipos de alimentos.
- Comprimento de 40 cm que proporciona uma pega confortável e mantém as mãos a uma distância segura de alimentos quentes ou superfícies.
- Design liso que facilita a limpeza e manutenção, essencial para a higiene profissional.

- Versatilidade para múltiplas aplicações, desde a preparação na cozinha até ao serviço de mesa e buffet.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável nestas pinças?

O aço inoxidável de calibre 20 confere às pinças uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

Como o comprimento de 40 cm beneficia o utilizador?

O comprimento de 40 cm permite um manuseamento confortável e seguro de alimentos, mantendo as mãos do profissional afastadas de fontes de calor ou de alimentos que possam salpicar, aumentando a segurança na cozinha e no serviço.

Estas pinças são adequadas para manusear que tipo de alimentos?

As extremidades côncavas e festoneadas são projetadas para agarrar com suavidade, mas firmeza, uma vasta gama de alimentos, desde peças delicadas a itens maiores, sendo versáteis para carnes, vegetais, pães e muito mais.

A limpeza destas pinças é fácil?

Sim, o design liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza e a higienização, sendo adequadas para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, cumprindo os padrões de higiene.

Podem ser usadas em grelhados ou apenas para serviço de mesa?

Estas pinças são versáteis e adequadas para diversas aplicações, incluindo o manuseamento de alimentos em grelhados, linhas de buffet e, claro, para o serviço de mesa em restaurantes e eventos.