

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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.



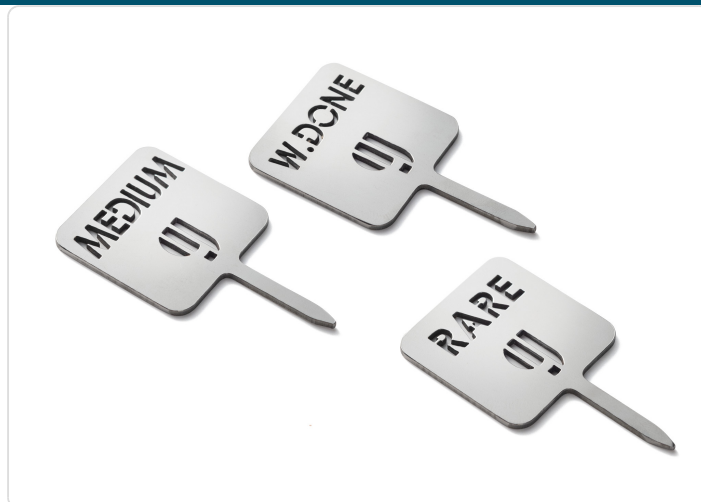
Acesso rapido
ao produto

Pinchos Indicadores Cozedura Carne Aço Inoxidável - Pack 45

Informacoes do Produto

SKU:	PJP858260	Modelo:	P858260
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661637657

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P858260
EAN	8421661637657
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pack de 45 pinchos em aço inoxidável para indicar o ponto de cozedura da carne. Essencial para otimizar o serviço e a experiência do cliente em grelhados.

Descricao Completa

Este pack de 45 pinchos indicadores de cozedura em aço inoxidável foi concebido para sinalizar visualmente o ponto de confeção da carne grelhada, otimizando o serviço e a experiência do cliente.

Pinchos Indicadores Cozedura Carne — Espetos indicadores de confeção — Pinchos Cozedura — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	75 mm
Profundidade	45 mm
Altura	32 mm
Comprimento	70 mm
Peso (por unidade)	0.025 kg
Unidades por pack	45

Aplicações Profissionais

Estes pinchos são ideais para restaurantes com grelhados, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis com serviço de buffet ou à la carte, e qualquer estabelecimento que sirva carne e pretenda comunicar de forma clara o ponto de cozedura ao cliente. Contribuem para uma experiência gastronómica mais consistente e profissional.

Pinchos — Principais Vantagens

- Melhora a comunicação com o cliente sobre o ponto de cozedura da carne.
- Padroniza o serviço e reduz erros na entrega dos pratos.
- Fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.

- Fáceis de limpar e reutilizar, otimizando custos operacionais.
- Design discreto e profissional que se integra em qualquer ambiente de serviço.

Qual o material destes pinchos indicadores?

Os pinchos são fabricados em aço inoxidável, garantindo resistência e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Estes pinchos são reutilizáveis?

Sim, são totalmente reutilizáveis. Podem ser lavados e higienizados após cada utilização, tornando-os uma solução económica e sustentável.

Como se utilizam os pinchos indicadores de cozedura?

Após a confeção da carne, basta inserir o pincho correspondente ao ponto de cozedura desejado (ex: malpassado, médio, bempassado) antes de servir ao cliente.

Para que tipo de carne são adequados estes indicadores?

São adequados para qualquer tipo de carne grelhada, assada ou frita, como bife, hambúrguer, costeletas, frango, entre outros, onde seja relevante indicar o ponto de cozedura.

Quantos pinchos vêm incluídos em cada pack?

Cada pack contém 45 unidades de pinchos indicadores de cozedura, prontos para uso imediato no seu estabelecimento profissional.