

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

Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 40 cm com Cabo Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4781630	Modelo:	4781630
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661270755

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4781630
EAN	8421661270755
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 40.6 cm em aço inoxidável, com design monobloco para máxima resistência. Ideais para serviço de buffet e manuseamento higiénico de alimentos.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas monobloco de 40.6 cm, fabricadas em aço inoxidável, são projetadas para manuseamento seguro e higiénico de alimentos em ambientes profissionais.

pinças festoadas — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	40.6 cm
Cor do Cabo	Azul
Design	Monobloco, formato em W
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para buffets em hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, eventos de catering e pastelarias que necessitem de manusear alimentos de forma higiénica e eficiente. A sua robustez torna-as adequadas para uso intensivo em qualquer cozinha profissional ou área de serviço de sala.

Pinças de Serviço — Principais Vantagens

- Fabricadas em aço inoxidável, garantem máxima durabilidade e resistência à corrosão, mesmo com uso frequente.
- O design monobloco em formato de W confere uma robustez superior, prevenindo deformações e quebras.
- Cabo azul ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga.
- Fácil de limpar e higienizar, compatível com máquinas de lavar louça industriais, essencial para padrões de higiene elevados.
- Versatilidade para manusear uma vasta gama de alimentos, desde saladas a produtos de pastelaria, em buffets e serviços de catering.