

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 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP358040	Modelo:	P358040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661358408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P358040
EAN	8421661358408
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 40 cm em aço inoxidável, ideais para um manuseamento preciso e higiénico de alimentos. Design sem mola para fácil limpeza e durabilidade profissional.

Descricao Completa

As pinças festoneadas de 40 cm em aço inoxidável são um utensílio essencial para manusear alimentos com precisão e higiene em qualquer cozinha profissional, garantindo um agarre seguro.

Pinças Festoneadas Inox — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	40 cm
Largura	3 cm
Altura	2 cm
Peso	0.19 kg

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para manusear uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas, hotéis e serviços de catering. A sua robustez torna-as adequadas para o uso diário em hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeitaria.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- Agarre firme e suave para diversos alimentos.
- Design sem mola para limpeza higiénica e fácil.
- Construção em aço inoxidável para durabilidade superior.
- Cabo longo para manuseamento seguro e confortável.
- Versatilidade para múltiplas tarefas na cozinha.

Qual a principal vantagem do design festoneado destas pinças?

O design festoneado permite um agarre suave, mas firme, em diversos tipos de alimentos, minimizando o risco de esmagar ou deixar cair os ingredientes durante o manuseamento.

Estas pinças são fáceis de limpar?

Sim, o design sem mola elimina áreas onde os alimentos poderiam ficar presos, facilitando a limpeza e garantindo uma higiene superior, essencial em ambientes profissionais.

O material destas pinças é resistente para uso intensivo?

Absolutamente. Fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, estas pinças são projetadas para oferecer durabilidade e longevidade, suportando o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento destas pinças e para que tipo de tarefas são mais adequadas?

Com 40 cm de comprimento, estas pinças são ideais para manusear alimentos a uma distância segura do calor, virar peças maiores ou servir porções em buffets e linhas de serviço.

Posso usar estas pinças para alimentos quentes e frios?

Sim, o aço inoxidável confere-lhes excelente resistência a variações de temperatura, tornando-as adequadas para manusear tanto alimentos quentes como frios com segurança e eficácia.