

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 24cm Cabo Azul Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP358243	Modelo:	P358243
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661352437

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P358243
EAN	8421661352437
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas em aço inoxidável com 24 cm e cabo ergonómico de PVC azul. Oferecem agarre preciso, higiene reforçada e prevenção da contaminação cruzada.

Descricao Completa

A agilidade no manuseamento de alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional, e estas pinças com vieiras de 24 cm oferecem um controlo preciso e higiénico. Concebidas para um agarre firme mas suave, minimizam o risco de contaminação cruzada e otimizam a eficiência em momentos de maior volume de trabalho.

pinças festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Azul Escuro
Comprimento Total	24 cm
Largura	2.5 cm
Profundidade	4 cm
Altura	2 cm
Peso	0.12 kg

Aplicações Profissionais

Perfeitas para o Chef que necessita de manusear ingredientes delicados ou servir porções controladas em restaurantes de ementa variada. Ideais para o responsável de cantina ou self-service que procura otimizar a distribuição de alimentos, garantindo a higiene e a segurança alimentar. Essenciais em snack-bares e pastelarias para a manipulação rápida e segura de produtos, como saladas, fritos ou bolos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável garante uma longevidade superior, resistindo ao uso contínuo em ambientes de alta exigência. O seu design sem mola elimina pontos de acumulação de resíduos alimentares, simplificando a limpeza e manutenção em conformidade com as normas HACCP. O cabo de PVC azul, além de proporcionar uma ergonomia confortável e segura, integra-se em sistemas de codificação por cores para uma gestão eficaz da contaminação cruzada em diferentes secções da cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do cabo de PVC azul?

O cabo de PVC azul permite integrar estas pinças num sistema de codificação por cores, essencial para prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais. Além disso, o PVC oferece isolamento térmico e um manuseamento confortável e seguro.

Estas pinças são adequadas para alimentos quentes?

Sim, a construção em aço inoxidável confere durabilidade a altas temperaturas, enquanto o cabo em PVC é concebido para evitar a retenção excessiva de calor, proporcionando um manuseamento seguro de alimentos quentes.

Como se deve limpar e manter estas pinças?

O design sem mola destas pinças facilita a limpeza manual e a lavagem em máquina de lava-louça profissional, minimizando os locais onde os resíduos alimentares podem acumular-se. Recomenda-se a secagem completa após a lavagem.

O que significa "pinças festoneadas"?

"Festoneadas" refere-se à forma das extremidades da pinça, que possuem um rebordo ondulado ou dentado, tipo vieira. Este design permite um agarre mais seguro e delicado em diversos tipos de alimentos, evitando que escorreguem ou se danifiquem.

São estas pinças duráveis para uso intensivo?

Sim, a construção integral em aço inoxidável de alta qualidade confere uma resistência superior à corrosão e ao desgaste. São projetadas para suportar o rigor do uso diário em cozinhas profissionais de alto volume, garantindo uma longa vida útil.