

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinças Festoneadas Inox 15 cm com Cabo Roxo Kool-Touch

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780680	Modelo:	4780680
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661410427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780680
EAN	8421661410427
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças de cozinha em aço inoxidável 15 cm, com cabo ergonómico Kool-Touch® roxo para manuseamento seguro e identificação HACCP, ideais para serviço e confeção profissional.

Descricao Completa

A durabilidade e a eficiência no manuseamento de alimentos são cruciais para qualquer profissional de cozinha. Estas pinças festoneadas de 15 cm, fabricadas em aço inoxidável monobloco, garantem um controlo suave e firme, essencial para a confeção e serviço diários. O seu design inovador e funcionalidades de higiene tornam-nas um utensílio indispensável.

pinças festoneadas inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	15.2 cm
Cor do Cabo	Roxo
Resistência ao Calor (Pinças)	Até 176 °C (350 °F)
Resistência ao Calor (Cabo)	Até 82 °C (180 °F)
Segurança da Cor (Cabo)	Até 107 °C (225 °F)
Design	Monobloco sem mola
Propriedades Adicionais	Cabo antimicrobiano natural, compatível com HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Chef ou cozinheiro que procura versatilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, estas pinças roxas são ideais para a separação de ingredientes crus ou cozinhados em qualquer cozinha, desde um snack-bar movimentado a um restaurante de ementa variada. Perfeitas para a mise en place de um buffet de hotel ou para o serviço de linha contínuo numa cantina. A cor permite uma rápida identificação e integração em sistemas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de alta resistência assegura uma longevidade superior, suportando temperaturas até 176 °C (350 °F) sem deformação. O cabo Kool-Touch®, resistente ao calor até 82 °C (180 °F) e com cor segura até 107 °C (225 °F), oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo em contacto prolongado com calor. Com propriedades antimicrobianas naturais, protege ativamente contra bactérias nocivas. O design sem mola elimina pontos de acumulação de alimentos, facilitando a limpeza e manutenção e reduzindo riscos de contaminação cruzada. A identificação por cor (roxo) é um apoio fundamental na implementação eficaz do seu plano HACCP.

Perguntas Frequentes

Como estas pinças contribuem para a higiene na cozinha profissional?

Com um design monobloco sem mola, eliminam armadilhas para alimentos, facilitando a limpeza profunda e prevenindo a acumulação de bactérias. O cabo Kool-Touch® possui propriedades antimicrobianas e a cor roxa permite a rápida identificação para evitar contaminação cruzada, alinhando-se com os princípios HACCP.

Qual a principal vantagem do design monobloco destas pinças?

O design monobloco sem mola garante uma durabilidade excecional e elimina os pontos de retenção de alimentos, o que simplifica drasticamente a limpeza e manutenção diária, crucial para qualquer cozinha que opere sob rigorosas normas de higiene.

Qual a resistência ao calor do cabo Kool-Touch® e das pinças?

As pinças, em aço inoxidável, são totalmente funcionais até 176 °C. O cabo Kool-Touch® é resistente ao calor até 82 °C, proporcionando um manuseamento confortável, e a sua cor mantém-se estável até 107 °C.

Para que tipo de alimentos são mais adequadas as pontas festoneadas?

As pontas festoneadas são concebidas para proporcionar uma pegada suave mas firme numa vasta gama de alimentos, desde delicados vegetais a porções de carne, garantindo que os ingredientes não escorregam nem se danificam durante a preparação ou o serviço. ?

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a ausência de molas facilitam a limpeza e permitem a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, contribuindo para uma manutenção eficiente e higiênica em ambientes profissionais.