

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

Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 30 cm Cabo Roxo

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4781280	Modelo:	4781280
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661410441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4781280
EAN	8421661410441
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas monobloco de 30.5 cm em aço inoxidável, com cabo Kool-Touch® roxo. Ideais para manuseamento higiênico e seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas monobloco em aço inoxidável, com 30.5 cm de comprimento, são uma ferramenta essencial para manusear alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço. O seu design robusto e sem mola garante durabilidade e higiene.

pinças festonadas — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	30.5 cm
Cor do cabo	Roxo
Resistência ao calor (pinça)	Até 176°C (350°F)
Resistência ao calor (cabo)	Até 82°C (180°F)
Segurança alimentar	Cabo Kool-Touch® com propriedades antimicrobianas e cor para HACCP (até 107°C)
Design	Monobloco, sem mola

Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria, marisqueiras e serviços de catering, onde a manipulação higiênica e eficiente de alimentos é crucial. A cor roxa do cabo facilita a implementação de programas HACCP em cozinhas profissionais.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- Durabilidade e eficiência excepcionais para uso intensivo.
- Design monobloco sem mola, eliminando pontos de acumulação de alimentos e facilitando a limpeza.

- Extremidades festoneadas que proporcionam um agarre suave, mas firme, numa vasta gama de alimentos.
- Cabo Kool-Touch® isolado, resistente ao calor e com propriedades antimicrobianas naturais.
- Cor roxa para identificação rápida e conformidade com os programas de segurança alimentar HACCP.

Qual a principal vantagem do design monobloco sem mola?

O design monobloco sem mola elimina pontos onde os alimentos podem ficar presos, garantindo uma limpeza mais fácil e uma higiene superior, essencial em qualquer cozinha profissional.

O cabo Kool-Touch® é realmente resistente ao calor?

Sim, o cabo Kool-Touch® é isolado e resistente ao calor até 82°C (180°F), proporcionando um manuseamento confortável e seguro, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Como a cor roxa do cabo ajuda na segurança alimentar?

A cor roxa permite uma identificação rápida das pinças, auxiliando na implementação de um programa HACCP eficaz, que visa prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança dos alimentos.

Estas pinças são adequadas para que tipo de alimentos?

Graças às suas extremidades festoneadas, estas pinças oferecem um agarre firme e suave, sendo ideais para manusear uma ampla variedade de alimentos, desde vegetais e carnes a produtos de pastelaria.

Qual a durabilidade esperada destas pinças?

Fabricadas em aço inoxidável robusto e com um design monobloco, estas pinças são construídas para oferecer anos de serviço superior em ambientes de cozinha profissional de alta exigência.