

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Pinças de Cozinha Profissional Inox Monobloco 24cm | Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780950	Modelo:	4780950
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661246132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780950
EAN	8421661246132
Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças de cozinha profissional monobloco em aço inoxidável de 24.1 cm, com cabo ergonómico amarelo. Robustez e higiene para uso intensivo em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Essenciais para a eficiência na cozinha profissional, estas pinças de serviço de 24.1 cm em aço inoxidável monobloco garantem máxima resistência e higiene em ambientes de uso intensivo. Concebidas para manuseamento seguro e ágil, facilitam a *mise en place* e o serviço contínuo com fiabilidade e durabilidade.

Pinças de cozinha profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tipo de Construção	Monobloco (peça única)
Cor do Cabo	Amarelo
Comprimento	24.1 cm

Aplicações Profissionais

Para o Chef de partida que exige utensílios fiáveis no rush do almoço, estas pinças são ideais para manusear alimentos quentes ou frios em restaurantes, snack-bares e cantinas. O Gestor de Catering que procura agilidade e higiene no buffet encontrará nestas pinças um aliado robusto para o serviço contínuo, mantendo a integridade dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção monobloco destas pinças, em aço inoxidável de alta qualidade, elimina pontos de acumulação de sujidade, crucial para as normas HACCP. A sua forma em 'W' proporciona uma resistência superior à torção e ao uso constante, prolongando a vida útil do utensílio. O cabo com toque confortável, identificado pela cor amarela, oferece segurança e ergonomia, reduzindo a fadiga do utilizador em serviços prolongados.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da construção monobloco destas pinças?

A construção monobloco em aço inoxidável elimina uniões e rebarbas, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza. Isso garante um nível superior de higiene e prolonga significativamente a vida útil do utensílio, ideal para ambientes que seguem rigorosas normas HACCP.

Estas pinças são adequadas para uso em lavagem de louça industrial?

Sim, estas pinças foram concebidas para resistir aos ciclos de lavagem intensivos de máquinas de lavar louça industriais. O aço inoxidável de alta qualidade assegura que não oxidam nem perdem as suas propriedades com a exposição regular a detergentes e altas temperaturas.

Em que tipos de estabelecimentos profissionais estas pinças são mais recomendadas?

São altamente recomendadas para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas, pastelarias e serviços de catering. A sua robustez e higiene tornam-nas perfeitas para manusear e servir diversos tipos de alimentos, quentes ou frios.

O cabo amarelo oferece alguma característica funcional além da cor?

O cabo amarelo, além de permitir uma identificação visual rápida, é concebido para oferecer um toque confortável e seguro. Este design ergonómico minimiza a fadiga das mãos durante o uso prolongado, contribuindo para uma maior segurança e produtividade no trabalho diário.

Qual a durabilidade esperada destas pinças em ambiente de cozinha profissional?

Graças à sua fabricação em aço inoxidável de peça única e ao design robusto, estas pinças apresentam uma durabilidade excepcional. São projetadas para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais, mantendo a sua funcionalidade e aspeto por um longo período.