

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 Monobloco Aço Inox 40 cm com Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4781620	Modelo:	4781620
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661270748

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4781620
EAN	8421661270748
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas monobloco em aço inoxidável de 40.6 cm com cabo preto, ideais para manuseamento higiénico e seguro de alimentos em cozinhas e buffets profissionais.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas monobloco em aço inoxidável, com 40.6 cm de comprimento e cabo preto, são ideais para o manuseamento seguro e higiénico de alimentos em cozinhas profissionais e buffets. A sua construção robusta garante durabilidade em uso intensivo.

Pinça Festoneada Inox 40cm — Pinça Festona Monobloco — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	40.6 cm
Cor do Cabo	Preto
Construção	Monobloco (uma só peça em forma de W)
Resistência	Máxima
Durabilidade	Elevada

Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras, pastelarias com área de refeições e serviços de catering para eventos. Permitem um manuseamento eficiente e higiénico de uma vasta gama de alimentos, desde saladas a carnes e produtos de pastelaria.

Pinças de Buffet — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável que assegura máxima resistência e durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Design festoneado que proporciona uma preensão segura e firme de diversos tipos e tamanhos de alimentos.

- Cabo ergonómico com revestimento para maior conforto e segurança durante o uso prolongado.
- Fácil limpeza e higienização, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene alimentar.
- Versatilidade para uso com alimentos quentes e frios, tornando-as adequadas para múltiplas aplicações em cozinhas profissionais e serviço de sala.