

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



Hotelequip.pt

Pinça Festoneada Aço Inox 30 cm com Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4781240	Modelo:	4781240
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661246217

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4781240
EAN	8421661246217
Cor	Vermelho
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça festoneada de 30 cm em aço inoxidável monobloco, com cabo vermelho, ideal para manuseamento higiénico e seguro de alimentos em buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pinça festoneada de 30 cm, fabricada em aço inoxidável monobloco, é uma ferramenta robusta e higiénica para o manuseamento de alimentos em ambientes profissionais.

Pinças Festoneadas Inox 30cm Cabo Vermelho — Pinça Festoneada —

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Construção	Monobloco (uma peça)
Comprimento	30.5 cm
Cor do Cabo	Vermelho

Pinça Festoneada — Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de buffet em hotéis e eventos, esta pinça é também adequada para o manuseamento de alimentos em cantinas, restaurantes de cozinha tradicional e pastelarias com área de confeitaria. A sua construção robusta garante durabilidade em uso intensivo.

Pinça Festoneada — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável confere a esta pinça uma resistência superior e uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo. O design festoneado permite uma preensão segura de diversos tipos de alimentos, minimizando o risco de quedas e garantindo a higiene no serviço.

Perguntas Frequentes

Esta pinça é adequada para contacto direto com alimentos?

Sim, a pinça é fabricada em aço inoxidável, um material seguro e higiénico para o contacto direto com todo o tipo de alimentos em ambientes profissionais.

Qual a vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco, ou de uma só peça, elimina pontos de soldadura ou junção, o que aumenta significativamente a resistência e durabilidade da pinça, tornando-a ideal para uso intensivo.

Pode ser utilizada em máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a lavagem segura em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficaz e a manutenção da higiene.

Qual a função do design festoneado?

O design festoneado nas pontas da pinça proporciona uma preensão mais firme e segura de alimentos de diversas formas e tamanhos, desde saladas a peças de carne, evitando que escorreguem.

Para que tipo de serviço é mais indicada esta pinça?

Esta pinça é particularmente indicada para serviço de buffet, self-service, e para a preparação e empratamento em cozinhas profissionais que requerem um utensílio robusto e higiênico.