

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



Pinça Reforçada para Forno em Aço Inoxidável 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851004	Modelo:	P851004
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661851046

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851004
EAN	8421661851046
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça profissional em aço inoxidável de alta resistência, com 40 cm de comprimento, ideal para manusear alimentos em fornos e grelhadores quentes com segurança.

Descricao Completa

Esta pinça reforçada, fabricada em aço inoxidável de alta resistência, foi concebida para manusear alimentos em ambientes de alta temperatura, como fornos e grelhadores, garantindo durabilidade e um desempenho fiável em cozinhas profissionais.

Pinça Forno — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	40 cm
Largura	8.5 cm
Altura	0.5 cm
Peso	0.35 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, pizzarias, hotéis, e cantinas. Essencial para manusear carnes, legumes e outros alimentos em fornos de brasa, grelhadores a carvão ou elétricos, e fornos convencionais, garantindo segurança e higiene no manuseamento de alimentos quentes.

Pinça Forno — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável de alta resistência para uma durabilidade excecional em ambientes de uso intensivo.
- Pontas de agarre texturizadas que garantem uma fixação segura em qualquer tipo de alimento, incluindo peças de carne mais pesadas.
- Design longo e estreito, perfeito para alcançar áreas de difícil acesso em grelhadores quentes e fornos de carvão, protegendo o utilizador do calor.
- Cabos com formato ergonómico que proporcionam conforto e controlo durante o uso prolongado.

- Superfície lisa e de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene na cozinha profissional.