

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

Pinça de Serviço Monobloco Aço Inox 40.6 cm Cabo Marfim

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4781660	Modelo:	4781660
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661270786

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4781660
EAN	8421661270786
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça de serviço monobloco em aço inoxidável de 40.6 cm, com cabo ergonómico de cor marfim. Ideal para buffets e serviço de mesa profissional, oferece durabilidade e preensão segura.

Descricao Completa

Esta pinça de serviço monobloco, fabricada em aço inoxidável, oferece robustez e durabilidade para uso intensivo em buffets e áreas de serviço. O seu design festoneado facilita a manipulação de alimentos.

Pinça de Serviço — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Construção	Monobloco (uma só peça)
Cor do Cabo	Marfim
Comprimento	40.6 cm
Resistência	Elevada, para uso intensivo

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering para eventos. A sua robustez é adequada para o manuseamento de diversos alimentos, desde saladas a peças de carne ou peixe, em ambientes de serviço de mesa exigentes.

Pinça de Serviço — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável garante uma durabilidade excecional, resistindo ao uso contínuo e à corrosão. O design festoneado das pontas permite uma preensão segura e eficaz dos alimentos, minimizando o risco de queda. O cabo ergonómico de cor marfim oferece um toque confortável e seguro, mesmo durante períodos prolongados de serviço. Fácil de limpar e manter, cumpre os requisitos de higiene para o serviço de mesa profissional.

Qual a principal vantagem da construção monobloco desta pinça?

A construção monobloco em aço inoxidável elimina pontos de soldadura ou união, o que aumenta significativamente a resistência e durabilidade da pinça, tornando-a ideal para uso intensivo em ambientes profissionais.

Esta pinça é adequada para manusear que tipo de alimentos?

Graças ao seu design festoneado e comprimento de 40.6 cm, esta pinça é versátil e adequada para manusear uma vasta gama de alimentos, desde saladas, pães e pastelaria a peças de carne ou peixe em buffets e linhas de serviço.

O cabo de cor marfim é resistente ao calor ou manchas?

O cabo foi concebido para oferecer durabilidade e resistência. Embora não haja dados específicos sobre resistência a altas temperaturas, o material é robusto para o uso em serviço de mesa e fácil de limpar para evitar manchas.

Qual a importância do comprimento de 40.6 cm para uma pinça de serviço?

Um comprimento de 40.6 cm é ideal para alcançar alimentos em buffets e travessas maiores, permitindo que o profissional mantenha uma distância adequada dos alimentos e do cliente, garantindo higiene e facilidade de serviço.

Esta pinça pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e com construção monobloco, esta pinça é projetada para resistir à lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua higienização diária.