

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinças de Serviço Pesado em Aço Inoxidável 30 cm

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ47312 | Modelo: | 47312         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661100663 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 47312         |
| EAN      | 8421661100663 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |

### Descricao Resumida

Pinças robustas de 30 cm em aço inoxidável de calibre 20, ideais para manuseamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais e buffets. Durabilidade e higiene garantidas.

### Descricao Completa

Estas pinças de serviço pesado em aço inoxidável são projetadas para o uso diário em cozinhas profissionais e áreas de serviço, oferecendo durabilidade e um manuseamento seguro de alimentos. As extremidades côncavas e festoneadas garantem uma preensão suave, mas firme, numa vasta gama de produtos alimentares.

#### Pinças — Características Técnicas

|             |                             |
|-------------|-----------------------------|
| Material    | Aço Inoxidável (calibre 20) |
| Cor         | Metálico                    |
| Comprimento | 29.5 cm                     |
| Largura     | 12.5 cm                     |

#### Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering. São ideais para linhas de buffet, serviço de mesa e para manusear alimentos durante a preparação ou confeção em cozinhas profissionais, como em hamburgarias e snack-bares.

#### Pinças — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável de calibre 20 para máxima durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Extremidades côncavas e festoneadas que garantem uma preensão segura e delicada de diversos tipos de alimentos.
- Comprimento de 29.5 cm que permite manter as mãos a uma distância segura dos alimentos quentes ou em preparação.
- Design liso e sem reentrâncias, facilitando a limpeza e garantindo a higiene em ambientes profissionais.
- Versatilidade de uso em múltiplas aplicações, desde a grelha ao serviço de buffet.