

# 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 de Serviço 30.5 cm Aço Inoxidável com Punho Isolado

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ4791260 | Modelo: | 4791260       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661246286 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 4791260       |
| EAN      | 8421661246286 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Pinça de serviço monobloco de 30.5 cm em aço inoxidável, com punho isolado Kool-Touch® marfim. Ideal para manuseamento seguro e higiénico de alimentos quentes ou frios.

### Descricao Completa

Esta pinça monobloco de 30.5 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para manuseamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto e punho isolado garantem durabilidade e higiene.

#### Pinça de Serviço — Características Técnicas

|                              |                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------|
| Material                     | Aço Inoxidável                          |
| Comprimento Total            | 30.5 cm                                 |
| Design                       | Monobloco, sem mola, pontas festoneadas |
| Resistência ao Calor (Pinça) | Até 176°C                               |
| Resistência ao Calor (Punho) | Até 82°C                                |
| Cor do Punho                 | Marfim (para identificação HACCP)       |
| Propriedades do Punho        | Isolado, Antimicrobiano                 |

#### Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares e roulotes, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É uma ferramenta versátil para chefs e gestores de F&B em hotéis, serviços de catering e cozinhas industriais, permitindo servir, virar e manusear alimentos quentes ou frios com segurança e higiene.

#### Pinça de Serviço — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construção monobloco em aço inoxidável robusto para anos de serviço fiável em ambientes exigentes.

- **Higiene Otimizada:** O design sem mola elimina pontos de acumulação de resíduos alimentares, facilitando a limpeza e manutenção. O punho possui propriedades antimicrobianas naturais.
- **Segurança no Manuseamento:** O punho isolado Kool-Touch® protege as mãos do calor, sendo resistente até 82°C, garantindo conforto e segurança.
- **Agarre Preciso:** As pontas festoneadas Versagrip® com dentes de agarre asseguram uma preensão firme e segura de diversos tipos de alimentos, desde carnes a vegetais.
- **Conformidade HACCP:** A cor marfim do punho permite uma identificação rápida, auxiliando na implementação e maximização do programa HACCP da sua cozinha.

#### Qual a resistência ao calor desta pinça?

A pinça em aço inoxidável é funcional até 176°C. O punho isolado Kool-Touch® é resistente ao calor até 82°C, protegendo as mãos do utilizador.

#### O punho isolado é realmente eficaz contra o calor?

Sim, o punho Kool-Touch® foi concebido para ser resistente ao calor até 82°C, proporcionando um manuseamento confortável e seguro de alimentos quentes sem o risco de queimaduras.

#### Como o design monobloco contribui para a higiene?

O design monobloco, sem molas ou juntas, elimina as áreas onde os resíduos alimentares podem ficar presos e acumular bactérias, tornando a limpeza mais fácil e eficaz, e promovendo uma maior higiene.

#### Para que serve a cor marfim do punho?

A cor marfim do punho serve para uma identificação rápida e ajuda a maximizar o programa HACCP da sua cozinha, permitindo a segregação de utensílios por tipo de alimento ou área de utilização.

#### Esta pinça é adequada para manusear que tipo de alimentos?

Graças às suas pontas festoneadas Versagrip®, esta pinça é ideal para agarrar e manusear com segurança uma vasta gama de alimentos, desde carnes grelhadas e assados a vegetais, saladas e outros itens quentes ou frios.