

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

Espetos Aço Inoxidável 30cm – Pack 12 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJP968130	Modelo:	P968130
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661968300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P968130
EAN	8421661968300
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Espetos em aço inoxidável de 310 mm, fornecidos em embalagens de 12 unidades. Ideais para apresentação e confeção em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Este conjunto de 12 espetos em aço inoxidável de 30 cm é ideal para a apresentação criativa de alimentos em qualquer ambiente de restauração profissional, garantindo durabilidade e higiene.

pinchos aço inoxidável — brochetas inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	310 mm
Largura	50 mm
Altura	30 mm
Peso (por embalagem)	0.22 kg
Quantidade por embalagem	12 unidades
Quantidade Mínima de Encomenda	5 embalagens

Aplicações Profissionais

Estes espetos são adequados para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem espetadas de carne ou peixe, a snack-bares e hamburgarias para acompanhamentos criativos. São igualmente úteis em catering para eventos, hotéis e cantinas que procuram uma apresentação apelativa de entradas, frutas ou vegetais.

Espetos — Principais Vantagens

Fabricados em aço inoxidável, estes espetos oferecem resistência e durabilidade para uso intensivo. A ponta afiada facilita a inserção dos alimentos, enquanto o anel na extremidade proporciona um manuseamento seguro e confortável, otimizando o serviço e a experiência do cliente.

Qual o material destes espetos e a sua durabilidade?

São fabricados em aço inoxidável, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso contínuo em ambientes profissionais.

Posso utilizá-los para cozinhar ou apenas para servir?

Estes espetos são versáteis, adequados tanto para a preparação e confeção de alimentos (por exemplo, no grelhador) como para a apresentação e serviço à mesa.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos espetos?

A limpeza é simples, podendo ser lavados à mão ou em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material resistente.

Qual o comprimento útil para espetadas de carne e vegetais?

Com um comprimento total de 310 mm, oferecem espaço suficiente para criar espetadas substanciais com diversos ingredientes, adequadas para pratos principais ou acompanhamentos.

São vendidos individualmente ou em embalagens?

São vendidos em embalagens de 12 unidades, com uma quantidade mínima de encomenda de 5 embalagens, ideal para equipar cozinhas profissionais.