

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 rápido
ao produto

Pinças de Servir Festoneadas Aço Inoxidável 15.2 cm Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780640	Modelo:	4780640
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661955799

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780640
EAN	8421661955799
Cor	Vermelho
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças de servir festoneadas em aço inoxidável com 15.2 cm de comprimento e cabo vermelho. Ideais para manusear alimentos delicados em buffets e catering.

Descricao Completa

Estas pinças de servir monobloco, fabricadas em aço inoxidável e com 15.2 cm de comprimento, são projetadas para manusear alimentos delicados ou em espaços reduzidos, garantindo higiene e precisão no serviço de mesa.

Pinças Festonadas Inox — Pinças de Servir — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	15.2 cm
Cor do Cabo	Vermelho
Design	Monobloco, festoneado

Aplicações Profissionais

Ideais para o serviço de buffet em hotéis, eventos de catering, pastelarias com serviço de mesa e cantinas. A sua dimensão compacta é particularmente útil para manusear pequenas porções em vitrines de exposição ou para servir acompanhamentos em restaurantes de cozinha tradicional e moderna.

Pinças de Servir — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Design festoneado que permite uma preensão segura e delicada de diversos alimentos.
- Comprimento de 15.2 cm, otimizado para espaços confinados e manuseamento preciso.
- Cabo com revestimento Kool-Touch® que oferece conforto e segurança térmica ao utilizador.
- Fácil limpeza e manutenção, essencial para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a principal vantagem do design monobloco destas pinças?

O design monobloco garante uma maior robustez e durabilidade, eliminando pontos de soldadura que poderiam acumular sujidade ou partir-se com o uso intensivo.

Para que tipo de alimentos são mais adequadas as pinças festoneadas?

As pinças festoneadas são ideais para manusear alimentos delicados ou com superfícies irregulares, como bolos, doces, saladas ou pequenos aperitivos, proporcionando uma preensão firme sem danificar o produto.

O cabo vermelho tem alguma função específica além da estética?

Sim, o cabo vermelho com revestimento Kool-Touch® não só adiciona um toque de cor para identificação, como também oferece um manuseamento mais confortável e seguro, reduzindo a transferência de calor e proporcionando uma pega antiderrapante.

Estas pinças podem ser lavadas na máquina de lavar louça profissional?

Sim, sendo fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, estas pinças são totalmente compatíveis com máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higienização e manutenção diária.

Qual a utilidade do comprimento de 15.2 cm em ambientes profissionais?

O comprimento compacto de 15.2 cm é ideal para o serviço em buffets com pouco espaço, vitrines refrigeradas ou para o manuseamento preciso de pequenas porções, garantindo controlo e higiene no serviço.