

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

Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 24 cm com Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	PJP358244	Modelo:	P358244
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661352444

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P358244
EAN	8421661352444
Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 24 cm em aço inoxidável com cabo de PVC amarelo. Ideais para um manuseamento higiénico e seguro de alimentos, com design sem mola para fácil limpeza.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 24 cm, fabricadas em aço inoxidável, são projetadas para um manuseamento seguro e higiénico de alimentos em ambientes profissionais.

Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, PVC
Cor do Cabo	Amarelo
Comprimento	24 cm
Largura	3 cm
Altura	2 cm
Peso	0.12 kg

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para uma vasta gama de utilizações no serviço de sala e catering, incluindo buffets em hotéis, eventos e cantinas. São também adequadas para a apresentação de produtos em pastelarias, padarias e para o manuseamento de alimentos em cozinhas de restaurantes, snack-bares e roulotes, garantindo sempre a máxima higiene.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- As extremidades festoneadas proporcionam um agarre suave, mas firme, adequado para uma variedade de alimentos.
- O design sem mola elimina armadilhas para alimentos, facilitando a limpeza e promovendo uma higiene superior.
- A construção em aço inoxidável confere durabilidade e longevidade, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.

- O cabo em PVC evita a retenção de calor e oferece uma pega confortável e segura durante o manuseamento.
- A cor amarela do cabo permite a integração num sistema de código de cores, prevenindo a contaminação cruzada.

Qual o material de fabrico destas pinças?

Estas pinças são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, com o cabo revestido a PVC para maior conforto e segurança.

Qual a vantagem do design sem mola?

O design sem mola elimina os pontos onde os alimentos podem ficar presos, facilitando significativamente a limpeza e manutenção da higiene, crucial em cozinhas profissionais.

Para que serve o cabo amarelo?

O cabo amarelo permite a integração das pinças num sistema de código de cores, uma prática comum em cozinhas profissionais para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

Estas pinças são adequadas para manusear alimentos quentes?

Sim, o cabo em PVC foi projetado para evitar a retenção de calor, proporcionando um manuseamento confortável e seguro mesmo com alimentos a temperaturas elevadas.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima para encomenda destas pinças é de 12 unidades, ideal para equipar a sua cozinha ou serviço de buffet.