

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

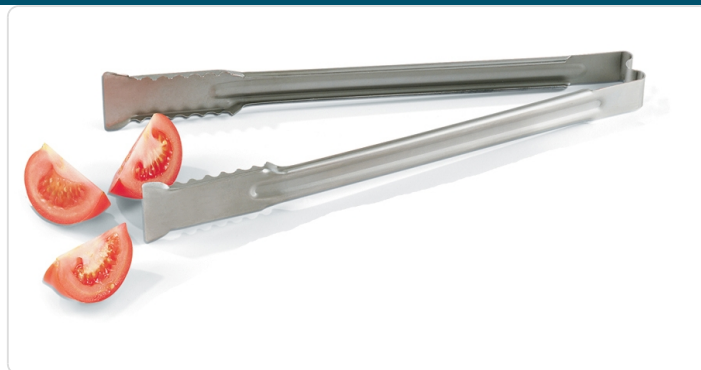


Pinça Monobloco Aço Inoxidável 40.6 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4791610	Modelo:	4791610
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661270540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4791610
EAN	8421661270540
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça monobloco de 40.6 cm em aço inoxidável robusto, ideal para manusear alimentos quentes e frios em cozinhas profissionais e serviço de mesa. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta pinça monobloco de 40.6 cm, fabricada em aço inoxidável robusto, é uma ferramenta essencial para manusear alimentos em cozinhas profissionais. O seu design sem mola facilita a limpeza e assegura um manuseamento higiénico e eficiente.

Pinça Monobloco — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	40.6 cm
Design	Monobloco, sem mola
Pontas	Planas e dentadas (Versagrip)
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Pinça Monobloco — Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para o manuseamento seguro e higiénico de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É perfeita para chefs em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras e hamburgarias, para virar e servir carnes ou peixes. Em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, facilita o serviço de grandes volumes. Também é uma ferramenta valiosa para o serviço de buffet em hotéis e eventos, bem como para a preparação em snack-bares e food trucks.

Pinça de Cozinha — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável robusto para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene Otimizada:** O design monobloco sem mola elimina pontos de acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção.
- Agarre Seguro:** As pontas planas e dentadas (sistema Versagrip) garantem uma preensão firme e controlada de diversos tipos de alimentos.

- **Versatilidade de Uso:** Adequada tanto para a preparação na cozinha (manusear, virar) como para o serviço de mesa (empratamento, buffet).
- **Manuseamento Confortável:** O seu comprimento de 40.6 cm oferece um alcance adequado e segurança ao manusear alimentos quentes.

Qual a vantagem do design monobloco desta pinça?

O design monobloco, sem mola, facilita a limpeza e evita a acumulação de resíduos alimentares, sendo crucial para manter os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Esta pinça é adequada para manusear alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável de alta resistência é ideal para manusear alimentos a altas temperaturas, garantindo durabilidade e segurança mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Posso usar esta pinça tanto na cozinha como no serviço de mesa?

Sim, o seu design robusto e as pontas Versagrip são adequadas tanto para a preparação e confeção de alimentos na cozinha como para servir em buffets, empratamento ou serviço de mesa.

Como se limpa esta pinça?

O design sem mola permite uma limpeza fácil e completa. Pode ser lavada à mão com detergente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a remoção eficaz de resíduos.

Qual a durabilidade esperada desta pinça?

Fabricada em aço inoxidável de alta resistência, esta pinça foi concebida para um uso profissional intensivo e duradouro, suportando as exigências diárias de uma cozinha profissional.