

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



Hotelequip.pt

Pinças de Serviço 24 cm em Aço Inoxidável para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47309	Modelo:	47309
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100656

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47309
EAN	8421661100656
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pinças de serviço robustas de 23.8 cm em aço inoxidável de calibre 20, ideais para manusear alimentos em buffets, catering e cozinhas profissionais. Pega firme e suave.

Descricao Completa

Estas pinças de serviço de 23.8 cm, fabricadas em aço inoxidável de calibre 20, foram concebidas para uso diário intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e desempenho fiável.

Pinças de Serviço Festoneadas — Pinças de Serviço — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	10 cm
Comprimento	23.8 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideais para manusear uma vasta gama de alimentos em linhas de buffet, serviço de mesa em restaurantes, cantinas, hotéis, e eventos de catering. A sua robustez torna-as adequadas para churrasqueiras e pastelarias com serviço de refeições.

Pinças Profissionais — Principais Vantagens

Fabricadas em aço inoxidável de calibre 20, estas pinças oferecem excecional durabilidade e resistência à corrosão. As extremidades côncavas e festoneadas garantem uma pega segura e suave em diversos alimentos, minimizando danos. O seu comprimento de 23.8 cm proporciona um manuseamento confortável e mantém as mãos a uma distância segura. O design liso facilita a limpeza e manutenção.

Qual o material destas pinças e a sua durabilidade?

São fabricadas em aço inoxidável de calibre 20, o que lhes confere elevada resistência e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Podem ser utilizadas para que tipo de alimentos?

As extremidades côncavas e festoneadas permitem agarrar com firmeza e suavidade uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais e pastelaria.

Qual a vantagem do seu comprimento de 23.8 cm?

O comprimento proporciona um manuseamento confortável e seguro, mantendo as mãos afastadas de superfícies quentes ou alimentos, ideal para buffets e grelhados.

São fáceis de limpar?

Sim, o design liso em aço inoxidável facilita a limpeza e a manutenção da higiene, sendo adequadas para lavagem em máquina.

Qual a quantidade mínima para encomenda destas pinças?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 12 unidades, ideal para equipar o seu negócio de forma eficiente.