

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



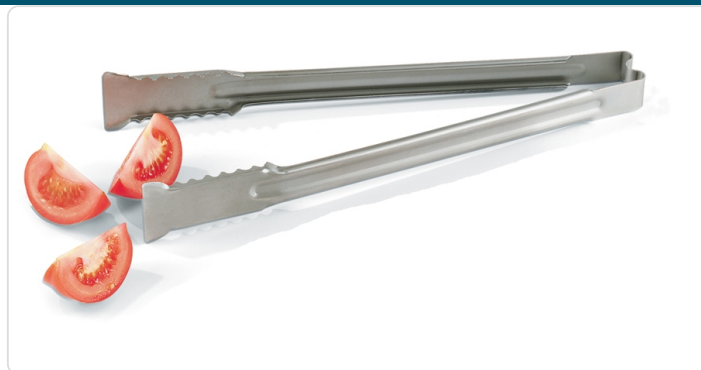
Hotelequip.pt

Pinça de Cozinha Monobloco Aço Inoxidável 24.1 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4790910	Modelo:	4790910
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661246293

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4790910
EAN	8421661246293
Material	Inox

Descricao Resumida

Pinça de cozinha monobloco em aço inoxidável de 24.1 cm, com design Versagrip para um agarre firme e higiénico. Ideal para manusear alimentos quentes e frios.

Descricao Completa

Esta pinça de cozinha monobloco em aço inoxidável de 24.1 cm foi concebida para manuseamento seguro e higiénico de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Pinça de Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Comprimento	24.1 cm
Design	Monobloco sem mola, extremidades Versagrip

Aplicações Profissionais

Ideal para manusear alimentos quentes ou frios em diversas cozinhas profissionais, como restaurantes de bairro, churrasqueiras, cantinas, pastelarias com confeitaria e food trucks. Essencial para virar carnes, servir saladas ou manusear itens delicados em qualquer área de preparação ou serviço.

Pinça Monobloco — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Design sem mola que elimina armadilhas para alimentos e facilita a limpeza.
- Extremidades Versagrip planas e alongadas com dentes para um agarre seguro e firme.
- Manuseamento suave e preciso para uma vasta gama de alimentos.
- Resistência superior para uso contínuo em ambientes exigentes.

Qual a principal vantagem de uma pinça monobloco?

A construção monobloco, sem molas, elimina pontos onde os alimentos podem ficar presos, tornando-a mais higiénica e muito mais fácil de limpar em comparação com pinças com molas.?

Este tipo de pinça é adequado para alimentos quentes?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável de alta resistência, esta pinça é perfeitamente adequada para manusear alimentos quentes, oferecendo durabilidade e segurança térmica.

Como o design Versagrip melhora o manuseamento?

O design Versagrip apresenta extremidades planas e alongadas com dentes de agarre, proporcionando uma aderência segura e firme em diversos tipos de alimentos, desde carnes a vegetais, minimizando o risco de queda.

Esta pinça é fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design monobloco e a ausência de molas facilitam a limpeza profunda, evitando o acúmulo de resíduos alimentares. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada esta pinça?

É uma ferramenta versátil, amplamente utilizada em restaurantes, snack-bares, cantinas, hotéis e serviços de catering, sendo indispensável para a preparação e serviço de alimentos.