

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



Pinças Festoneadas Monobloc Aço Inoxidável 24.1 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780910	Modelo:	4780910
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661246088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780910
EAN	8421661246088
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pinças festoneadas monobloc de 24.1 cm em aço inoxidável, ideais para manipulação precisa de alimentos em cozinhas profissionais. Durabilidade e higiene garantidas.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas monobloc de 24.1 cm, fabricadas em aço inoxidável, são um utensílio essencial para a manipulação de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Pinças Festoneadas — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	24.1 cm
Tipo	Monobloc
Cor	Metálico

Pinças — Aplicações Profissionais

Ideais para a manipulação precisa de alimentos em cozinhas de restaurantes, pastelarias com confeitaria, cantinas, churrasqueiras e serviços de catering. Essenciais para empratamento, virar alimentos na chapa ou grelha, e servir porções em buffets.

Pinças Monobloc — Principais Vantagens

Construção monobloco em aço inoxidável para máxima higiene e fácil limpeza. Elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo diário. Design festoneado que permite uma prensão segura e firme de diversos tipos de alimentos, minimizando o risco de queda.

Qual o material destas pinças?
Estas pinças são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
Qual o comprimento total das pinças?

O comprimento total destas pinças é de 24.1 cm, oferecendo um bom alcance e controlo durante a manipulação.

São adequadas para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, estas pinças são concebidas para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional, garantindo resistência e durabilidade.

Como se limpam estas pinças?

A construção monobloco em aço inoxidável facilita a limpeza e desinfeção. Podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar louça, mantendo a higiene.

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

As pinças festoneadas são versáteis e ideais para manipular uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a massas e produtos de pastelaria, oferecendo uma preensão segura e firme.