

# 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: 22/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinças de Servir HACCP 300 mm, Vermelho

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE171721	<b>Modelo:</b>	171721
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369171721

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	171721
<b>EAN</b>	8711369171721

## Descricao Resumida

Pinças de servir de 300 mm em aço inoxidável com pega revestida a PVC vermelho, ideais para manuseamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais e buffets, em conformidade com as normas HACCP.

## Descricao Completa

Estas pinças de servir de 300 mm, fabricadas em aço inoxidável com pega revestida a PVC vermelho, são concebidas para o manuseamento seguro de alimentos, seguindo as diretrizes HACCP.

### Pinças de servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Comprimento</b>	300 mm
<b>Material Principal</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Pega</b>	PVC
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	310 x 40 x 35 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,17 kg
<b>Lavagem</b>	Não adequado para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Ideais para restaurantes, cantinas escolares e empresariais, buffets de hotéis e serviços de catering que exigem rigor na separação de alimentos e prevenção de contaminação cruzada. A cor vermelha facilita a identificação para usos específicos, como carnes cruas ou vegetais, em conformidade com as normas HACCP.

## **Pinças de Servir — Principais Vantagens**

---

Estas pinças oferecem funcionalidade superior para um manuseamento preciso de alimentos. A sua utilização universal adapta-se a diversas áreas da cozinha profissional e do serviço de sala. Contribuem para a entrega segura e eficiente de refeições, minimizando riscos de contaminação e garantindo a higiene alimentar.

### **Qual a importância da cor vermelha nestas pinças?**

A cor vermelha é utilizada no sistema HACCP para identificar utensílios destinados a usos específicos, como carnes cruas, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar na sua cozinha.

### **Podem ser utilizadas para alimentos quentes?**

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando-as adequadas para manusear alimentos quentes. Contudo, a pega em PVC pode ter limitações a temperaturas extremas prolongadas.

### **Qual o material destas pinças?**

As pinças são fabricadas em aço inoxidável, um material durável e higiénico, com a pega revestida a PVC para um manuseamento confortável e identificação por cor.

### **Como devo limpar e higienizar estas pinças?**

Estas pinças devem ser lavadas à mão com água quente e detergente suave, e depois enxaguadas e secas completamente. Não são adequadas para máquina de lavar loiça devido ao revestimento da pega.

### **São adequadas para uso em buffets self-service?**

Sim, o seu design e comprimento de 300 mm tornam-nas ideais para buffets, permitindo que os clientes sirvam os alimentos de forma higiénica e controlada, minimizando o contacto direto.