

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pinças de Servir 300mm Verdes para Controlo HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE171745	Modelo:	HE171745
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171745

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171745
EAN	8711369171745

Descricao Resumida

Pinças de servir de 300mm, cor verde, ideais para controlo HACCP em cozinhas profissionais. Pega revestida em PVC para manuseamento seguro. Não lavável na máquina.

Descricao Completa

Estas pinças de servir de 300mm, na cor verde, são projetadas para o manuseamento seguro de alimentos em ambientes profissionais, seguindo as diretrizes HACCP para evitar contaminação cruzada.

pinças de servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	300 mm
Cor	Verde
Peso Líquido	0,17 kg
Conformidade	HACCP
Pega	Revestida com PVC
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para qualquer estabelecimento que necessite de rigor na higiene alimentar e controlo de contaminação cruzada. São amplamente utilizadas em cantinas escolares, empresariais

e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, restaurantes com gestão de alergénios, empresas de catering e cozinhas industriais, garantindo a separação de alimentos por tipo ou fase de preparação.

Pinças HACCP — Principais Vantagens

- Facilitam o controlo de contaminação cruzada através da codificação por cores (verde).
- A pega revestida em PVC oferece um manuseamento confortável e seguro.
- Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Comprimento de 300mm adequado para diversas tarefas de serviço e preparação.
- Contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar HACCP.