

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinças de Servir 300mm Castanhas para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE171936	<b>Modelo:</b>	HE171936
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369171936

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE171936
<b>EAN</b>	8711369171936

## Descricao Resumida

Pinças de servir profissionais de 300mm, na cor castanha, com pega revestida em PVC. Essenciais para a gestão HACCP e manipulação segura de alimentos.

## Descricao Completa

Estas pinças de servir de 300mm, na cor castanha, são concebidas para uso profissional, seguindo as normas HACCP para segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada.

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

<b>Comprimento</b>	300 mm
<b>Cor</b>	Castanho
<b>Peso Líquido</b>	0,168 kg
<b>Lavagem</b>	Não adequado para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Ideais para a manipulação segura de alimentos em cozinhas profissionais, cantinas, restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria e serviços de catering, onde a segregação por cor é crucial para evitar contaminações cruzadas.

### Pinças de Servir — Principais Vantagens

- Conformidade com as normas HACCP através da codificação por cores, minimizando riscos de contaminação.
- Pega revestida em PVC para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em ambientes húmidos.
- Construção robusta para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

- Comprimento de 300mm que permite servir alimentos mantendo uma distância higiênica adequada.

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

A cor castanha indica uma utilização específica dentro do sistema HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada de alimentos ao designar estas pinças para um tipo particular de produto alimentar.

#### **Posso lavar estas pinças na máquina de lavar loiça?**

Não, estas pinças não são adequadas para lavagem em máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem manual para preservar o material e a pega revestida em PVC, garantindo a sua durabilidade.

#### **O revestimento em PVC da pega oferece alguma vantagem?**

Sim, o revestimento em PVC proporciona uma pega mais confortável e segura, mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas, reduzindo o risco de escorregamento e aumentando a precisão no manuseamento dos alimentos.

#### **Qual o comprimento destas pinças e para que tipo de uso são mais indicadas?**

Com 300mm de comprimento, são ideais para servir e manipular alimentos em bancadas de buffet, linhas de serviço ou em áreas de preparação onde é necessário manter uma distância segura e higiênica dos alimentos.

#### **Estas pinças são resistentes para uso diário em cozinhas profissionais?**

Sim, estas pinças são concebidas para uso profissional, garantindo durabilidade e resistência para as exigências do dia a dia em restaurantes, cantinas, pastelarias e outros estabelecimentos de restauração.