

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 250mm Azul para Controlo HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE171844	Modelo:	HE171844
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171844

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE171844
EAN	8711369171844

Descricao Resumida

Pinças de servir de 250mm em cor azul, ideais para controlo HACCP em cozinhas profissionais. Não adequadas para máquina de lavar loiça. Peso 0,15kg.

Descricao Completa

Estas pinças de servir de 250mm, na cor azul, são projetadas para uso profissional em ambientes que exigem rigoroso controlo de higiene e segurança alimentar, conforme as diretrizes HACCP.

Pinças de Servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	250 mm
Cor	Azul
Dimensões (CxLxA)	250x110x40 mm
Peso Líquido	0,15 kg
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com requisitos de higiene específicos como marisqueiras ou buffets de saladas, e empresas de catering. A sua cor azul permite uma fácil identificação para evitar a contaminação cruzada em qualquer área de preparação ou serviço de mesa.

Pinças de Servir — Principais Vantagens

- **Controlo HACCP:** A cor azul facilita a identificação e segregação de utensílios, prevenindo a contaminação cruzada de acordo com as normas de segurança alimentar.
- **Higiene Aprimorada:** Permite o manuseamento sanitário de alimentos, crucial em ambientes profissionais.
- **Manuseamento Confortável:** O comprimento de 250mm oferece um alcance adequado e ergonomia para uso contínuo.
- **Versatilidade:** Adequadas para servir uma vasta gama de alimentos em buffets, linhas de serviço ou na preparação.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais.