

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 HACCP Roxo 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE171882	Modelo:	HE171882
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171882

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE171882
EAN	8711369171882

Descricao Resumida

Pinças de servir profissionais de 250mm, cor roxa, ideais para gestão HACCP e prevenção de contaminação cruzada em buffets e serviço de mesa. Não aptas para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Estas pinças de servir roxas de 250mm são desenhadas para uso profissional, cumprindo as normas HACCP para gestão de cores na manipulação de alimentos, garantindo a segurança alimentar.

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

Comprimento	250 mm
Cor	Roxo
Peso Líquido	0,15 kg
Dimensões Totais	250 x 110 x 40 mm
Compatibilidade Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais em qualquer ambiente de serviço de mesa ou buffet que exija rigor na higiene e prevenção de contaminação cruzada. São ideais para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, restaurantes com buffets de saladas ou sobremesas, e pastelarias que servem produtos específicos (e.g., sem glúten, sem alergénios), onde a identificação por cor é crucial.

Pinças HACCP — Principais Vantagens

- ****Conformidade HACCP:**** A cor roxa permite uma identificação clara e rápida, auxiliando na implementação de um sistema de gestão de segurança alimentar eficaz.

- ****Prevenção de Contaminação:**** Reduz significativamente o risco de contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos ou alergénios.
- ****Manuseamento Higiénico:**** O comprimento de 250mm oferece um manuseamento seguro e higiénico dos alimentos, mantendo a distância adequada.
- ****Durabilidade:**** Concebidas para o uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Qual a função da cor roxa nestas pinças de servir?

A cor roxa é utilizada no sistema HACCP para identificar utensílios destinados a usos específicos, como, por exemplo, para evitar a contaminação cruzada de alergénios ou para produtos sem glúten.

Estas pinças podem ser lavadas 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 cor.

São adequadas para que tipo de serviço de mesa?

São ideais para buffets, cantinas, restaurantes com áreas de self-service e qualquer estabelecimento que necessite de uma gestão rigorosa da higiene alimentar e prevenção de contaminação cruzada.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Embora a durabilidade exata dependa da frequência e intensidade de uso, estas pinças são concebidas para o ambiente profissional, oferecendo resistência e fiabilidade no dia a dia.

São resistentes a temperaturas elevadas?

Não dispomos de dados específicos sobre a resistência a altas temperaturas. Para garantir a longevidade do produto, evite o contacto prolongado com superfícies ou alimentos muito quentes.