

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 Amarelas HACCP

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE171899 | Modelo: | HE171899 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369171899 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE171899 |
| EAN | 8711369171899 |

Descricao Resumida

Pinças de servir profissionais de 250mm, na cor amarela, ideais para gestão HACCP em cozinhas e serviços de catering. Não aptas para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Estas pinças de servir de 250mm, na cor amarela, são concebidas para uso profissional em ambientes que exigem rigor na segurança alimentar, seguindo as diretrizes HACCP para evitar contaminação cruzada.

Pinças de Servir HACCP — Pinças de Servir — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|--------------|--|
| Comprimento | 250 mm |
| Cor | Amarelo |
| Peso Líquido | 0.15 kg |
| Lavagem | Não adequado para máquina de lavar loiça |
| Conformidade | HACCP (cor amarela) |

Aplicações Profissionais

Estas pinças amarelas são ideais para uso em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, e serviços de catering onde a gestão de alergénios ou a separação de alimentos crus e cozinhados é crucial. A codificação por cores HACCP permite uma identificação rápida e eficaz, minimizando riscos de contaminação cruzada em qualquer cozinha profissional ou área de preparação.

Pinças Amarelas — Principais Vantagens

A principal vantagem destas pinças reside na sua conformidade com o sistema HACCP, permitindo uma organização rigorosa e higiénica na manipulação de alimentos. A cor amarela facilita a distinção para usos específicos, garantindo que os utensílios corretos são utilizados para cada tipo de alimento, aumentando a segurança alimentar e a eficiência operacional na sua cozinha. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de uso intensivo.