

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pinças de Servir HACCP 250 mm, Cabo Castanho

Informacoes do Produto

SKU:	HE171929	Modelo:	171929
Marca:	HENDI	EAN:	8711369171929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	171929
EAN	8711369171929

Descricao Resumida

Pinças de servir de 250 mm em aço inoxidável, com cabo castanho, ideais para manuseamento higiénico de alimentos e conformidade HACCP em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

As pinças de servir de 250 mm, em aço inoxidável com cabo castanho, garantem o manuseamento higiénico de alimentos, cumprindo as normas HACCP para prevenção de contaminação cruzada.

Pinças de Servir — Características Técnicas

Comprimento	250 mm
Cor do Cabo	Castanho
Material Principal	Aço Inoxidável
Conformidade	HACCP
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Estas pinças são ideais para o serviço de sala e buffet em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e eventos de catering. A sua conformidade HACCP torna-as perfeitas para manusear diferentes tipos de alimentos, como carnes, vegetais ou pão, evitando a contaminação cruzada em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Pinças HACCP — Principais Vantagens

- Conformidade HACCP para segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Design ergonómico que facilita o manuseamento seguro e eficiente de alimentos.
- Versatilidade no serviço de diferentes alimentos em buffets e linhas de serviço.