

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 40 cm Cabo Verde

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJ4781670 | Modelo: | 4781670 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661270793 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | 4781670 |
| EAN | 8421661270793 |

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 40.6 cm em aço inoxidável monobloco, com cabo verde. Design robusto em forma de W para uso intensivo em buffets e catering profissional.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 40 cm, fabricadas em aço inoxidável monobloco, são ideais para manusear alimentos em buffets e serviços de catering, garantindo durabilidade e higiene.

Pinça de Serviço Inox 40cm — pinça buffet festonada — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Material | Aço Inoxidável |
| Comprimento | 40.6 cm |
| Cor do Cabo | Verde |
| Construção | Monobloco em forma de W |
| Resistência | Elevada |
| Durabilidade | Elevada |

Pinças Festoneadas — Aplicações Profissionais

Estas pinças são essenciais para o serviço de sala e buffet em diversos estabelecimentos, como hotéis, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com área de refeições e churrasqueiras, facilitando o manuseamento higiénico de alimentos.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima robustez e higiene.
- Design em forma de W que confere resistência superior e evita deformações.
- Cabo com tecnologia Kool-Touch® para um manuseamento confortável e seguro.
- Ideal para uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.
- Fácil de limpar e manter, essencial para padrões de higiene alimentar.

Qual o material de fabrico destas pinças?

Estas pinças são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso profissional.

Podem ser utilizadas para alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável é um material adequado para o manuseamento de alimentos quentes, sendo resistente a altas temperaturas e fácil de higienizar após o uso.

Qual a vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco, feita a partir de uma única peça de aço, elimina pontos de soldadura ou junções, o que aumenta significativamente a resistência, durabilidade e facilita a limpeza e higiene do utensílio.

São fáceis de limpar e higienizar?

Sim, o design em aço inoxidável e a construção monobloco tornam estas pinças muito fáceis de limpar e higienizar, cumprindo os rigorosos padrões de segurança alimentar. Podem ser lavadas na máquina.

Qual o comprimento total das pinças?

As pinças têm um comprimento total de 40.6 cm, oferecendo um alcance adequado para manusear alimentos em tabuleiros de buffet e recipientes maiores.