

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 29 cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP358029	<b>Modelo:</b>	P358029
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661358293

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P358029
<b>EAN</b>	8421661358293

### Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 29.5 cm em aço inoxidável, ideais para manuseamento seguro e higiénico de alimentos. Design sem mola para limpeza fácil e durabilidade.

## Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 29.5 cm são fabricadas em aço inoxidável, oferecendo um manuseamento seguro e higiénico para uma vasta gama de alimentos em qualquer cozinha profissional.

### Pinças Festoneadas Inox — Pinças Festoneadas — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Comprimento</b>	29.5 cm
<b>Largura</b>	3 cm
<b>Peso</b>	0.14 kg

### Aplicações Profissionais

Essenciais para o manuseamento de alimentos em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Ideais para virar carnes em churrasqueiras, servir saladas em buffets ou manusear produtos delicados em hotéis e cozinhas industriais.

### Pinças de Cozinha — Principais Vantagens

O design festoneado assegura um agarre firme e suave em diversos alimentos, minimizando danos. A construção sem mola evita o acúmulo de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção da higiene. Fabricadas em aço inoxidável, garantem elevada durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo. O cabo ergonómico proporciona conforto e segurança durante a utilização prolongada.