

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



Hotelequip.pt

Pinças Festoneadas Aço Inoxidável 24 cm com Cabo PVC Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP358242	Modelo:	P358242
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661352420

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P358242
EAN	8421661352420

Descricao Resumida

Pinças festoneadas de 24 cm em aço inoxidável com cabo de PVC vermelho. Ideais para manusear alimentos com segurança e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Estas pinças festoneadas de 24 cm, fabricadas em aço inoxidável e com cabo de PVC vermelho, oferecem um manuseamento seguro e higiênico de alimentos em cozinhas profissionais.

pinças festoneadas — Pinças de Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável, PVC
Cor do Cabo	Vermelho
Comprimento	24 cm
Peso	0.13 kg

Aplicações Profissionais

Ideais para manusear alimentos quentes ou frios em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria. O cabo vermelho facilita a integração em sistemas de HACCP para evitar contaminação cruzada em hotéis e catering.

Pinças Festoneadas — Principais Vantagens

- O design festoneado das extremidades garante um agarre firme e suave em diversos tipos de alimentos, sem danificá-los.
- A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- O cabo de PVC vermelho evita a retenção de calor, proporcionando um manuseamento confortável e seguro, mesmo com alimentos quentes.
- A ausência de mola facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos alimentares, promovendo a higiene.
- A cor vermelha do cabo permite a implementação de um sistema de codificação por cores, crucial para prevenir a contaminação cruzada em ambientes de produção alimentar.

Qual a principal vantagem do design festoneado destas pinças?

O design festoneado permite um agarre suave mas firme numa vasta gama de alimentos, minimizando o risco de esmagamento ou deslizamento, ideal para produtos delicados.

Como é que o cabo de PVC vermelho contribui para a segurança alimentar?

O cabo vermelho permite a integração num sistema de codificação por cores, ajudando a prevenir a contaminação cruzada ao designar as pinças para tipos específicos de alimentos ou áreas de preparação.

Estas pinças são fáceis de limpar?

Sim, o design sem mola elimina áreas onde os alimentos poderiam ficar presos, tornando a limpeza mais rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

São fabricadas em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Podem ser usadas para alimentos quentes?

Sim, o cabo de PVC foi concebido para evitar a retenção de calor, proporcionando um manuseamento confortável e seguro de alimentos quentes, protegendo o utilizador.