

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

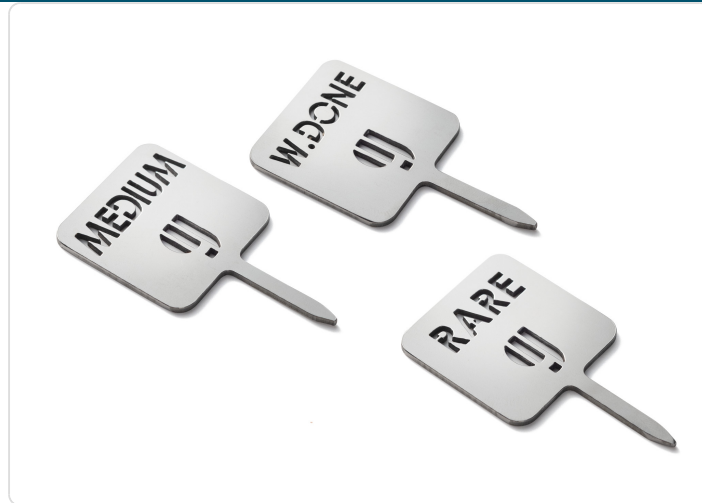


## Pinchos Indicadores Cozedura Carne Aço Inoxidável - Pack 45

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP858260	<b>Modelo:</b>	P858260
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661637657

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P858260
<b>EAN</b>	8421661637657

### Descricao Resumida

Pack de 45 pinchos em aço inoxidável para indicar o ponto de cozedura da carne. Essencial para otimizar o serviço e a experiência do cliente em grelhados.

## Descricao Completa

Este pack de 45 pinchos indicadores de cozedura em aço inoxidável foi concebido para sinalizar visualmente o ponto de confeção da carne grelhada, otimizando o serviço e a experiência do cliente.

### Pinchos Indicadores Cozedura Carne — Espetos indicadores de confeção — Pinchos Cozedura — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	75 mm
<b>Profundidade</b>	45 mm
<b>Altura</b>	32 mm
<b>Comprimento</b>	70 mm
<b>Peso (por unidade)</b>	0.025 kg
<b>Unidades por pack</b>	45

### Aplicações Profissionais

Estes pinchos são ideais para restaurantes com grelhados, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis com serviço de buffet ou à la carte, e qualquer estabelecimento que sirva carne e pretenda comunicar de forma clara o ponto de cozedura ao cliente. Contribuem para uma experiência gastronómica mais consistente e profissional.

### Pinchos — Principais Vantagens

- Melhora a comunicação com o cliente sobre o ponto de cozedura da carne.
- Padroniza o serviço e reduz erros na entrega dos pratos.
- Fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.

- Fáceis de limpar e reutilizar, otimizando custos operacionais.
- Design discreto e profissional que se integra em qualquer ambiente de serviço.

#### **Qual o material destes pinchos indicadores?**

Os pinchos são fabricados em aço inoxidável, garantindo resistência e conformidade com as normas de higiene alimentar.

#### **Estes pinchos são reutilizáveis?**

Sim, são totalmente reutilizáveis. Podem ser lavados e higienizados após cada utilização, tornando-os uma solução económica e sustentável.

#### **Como se utilizam os pinchos indicadores de cozedura?**

Após a confeção da carne, basta inserir o pincho correspondente ao ponto de cozedura desejado (ex: malpassado, médio, bempassado) antes de servir ao cliente.

#### **Para que tipo de carne são adequados estes indicadores?**

São adequados para qualquer tipo de carne grelhada, assada ou frita, como bife, hambúrguer, costeletas, frango, entre outros, onde seja relevante indicar o ponto de cozedura.

#### **Quantos pinchos vêm incluídos em cada pack?**

Cada pack contém 45 unidades de pinchos indicadores de cozedura, prontos para uso imediato no seu estabelecimento profissional.