

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça Culinária Profissional Inox para Manuseamento de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	SM6100413	Modelo:	6100413
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6100413

Descricao Resumida

Pinça culinária robusta em aço inoxidável para manuseamento higiénico e preciso de alimentos. Essencial para cozinhas profissionais e HORECA, garantindo durabilidade e segurança.

Descricao Completa

Pinça Culinária Profissional — Principais Vantagens

Esta pinça culinária (também conhecida como tenaz de cozinha) foi concebida para oferecer a máxima precisão e higiene no manuseamento de alimentos em ambientes profissionais. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em cozinhas comerciais e estabelecimentos HORECA.

A sua ergonomia facilita a manipulação de diversos tipos de produtos, desde os mais delicados aos de maior volume, assegurando um controlo firme e seguro. É uma ferramenta indispensável para otimizar processos na cozinha, contribuindo para a eficiência e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, buffets e qualquer cozinha industrial que exija ferramentas de alta performance. Perfeita para virar, servir, empratar com precisão ou manusear ingredientes quentes e frios, sem contacto direto, mantendo os mais altos padrões de higiene. A sua versatilidade torna-a adequada para diversas tarefas, desde a preparação à apresentação de pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Utilização	Manuseamento de produtos