

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: 26/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Pinça de Policarbonato Festoneada 30.5cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBM12TGS-110	Modelo:	12TGS-110
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511335633

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	12TGS-110
EAN	099511335633
Cor	Preto
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Pinça de polycarbonato festoneada preta de 30.5cm, ideal para manuseamento higiénico e preciso de alimentos em cozinhas profissionais e buffets. Aderência superior e leveza para uso diário.

Descricao Completa

Concebida para a manipulação eficiente e higiénica de alimentos, a pinça de polycarbonato festoneada de 30.5 cm é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional. O seu design ergonómico e o material leve garantem um manuseamento confortável e preciso, fundamental durante o rush do serviço ou na preparação de mise en place detalhada.

pinça festoneada — Características Técnicas

Tipo	Pinça Festoneada
Comprimento	30.5 cm
Material	Polycarbonato
Cor	Preto
Peso	80 g
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o gestor de buffet que necessita de manter a higiene na exposição de saladas e pães, ao chef de pastelaria que manipula delicadamente os doces. Perfeita também para proprietários de snack-bares e cafés, assegurando um serviço rápido e sanitário de sanduíches, bolos ou pequenas porções, cumprindo as normas HACCP de manipulação de alimentos.

Porquê Escolher Esta Pinça de Polycarbonato

A escolha do policarbonato confere a esta pinça uma leveza e resistência que a diferencia de alternativas metálicas, sendo menos abrasiva para superfícies e mais confortável para uso contínuo. O design festoneado assegura uma aderência firme a diversos tipos de alimentos, desde os mais delicados aos de formato irregular, minimizando o risco de queda e desperdício. É uma solução duradoura e de fácil higienização, essencial para o dia a dia numa cozinha profissional exigente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do policarbonato face ao aço inoxidável?

O policarbonato é significativamente mais leve e não reage com alimentos ácidos ou alcalinos, o que é crucial para manter a integridade do sabor e a higiene. Além disso, é menos propenso a arranhar superfícies delicadas de loiça ou tabuleiros.

Esta pinça pode ser utilizada para alimentos quentes?

Embora o policarbonato seja um material robusto, é mais adequado para a manipulação de alimentos a temperaturas ambiente ou refrigerados para preservar a sua durabilidade a longo prazo. Para alimentos muito quentes, recomenda-se o uso de pinças de metal.

Como se deve limpar e higienizar a pinça para garantir a segurança alimentar?

A pinça de policarbonato pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. É essencial assegurar que seja completamente seca antes de guardar para evitar a proliferação bacteriana, cumprindo as diretrizes HACCP.

É resistente a impactos e quedas no ambiente de uma cozinha movimentada?

Sim, o policarbonato é conhecido pela sua elevada resistência a impactos, tornando esta pinça uma opção durável para o ambiente dinâmico de cozinhas profissionais. Minimiza o risco de quebra comum em utensílios mais frágeis, mesmo com uso intensivo.

Para que tipo de alimentos o design festoneado é mais eficaz?

O design festoneado, com as suas bordas onduladas, proporciona uma aderência superior a uma grande variedade de alimentos. É particularmente eficaz para agarrar saladas, vegetais, cubos de gelo, pastelaria e outros itens que necessitam de um suporte seguro para evitar que escorreguem durante o serviço.