

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: 25/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Clip Extensor para Identificação de Produtos em Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMCECBL	Modelo:	CECBL
Marca:	CAMBRO	EAN:	-

Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	CECBL
EAN	-
Material	Plástico

Descricao Resumida

Clip extensor em ABS para identificação clara e organizada de produtos e ingredientes em cozinhas profissionais. Essencial para gestão de stocks e segurança alimentar.

Descricao Completa

Este clip extensor em ABS foi concebido para facilitar a identificação clara e organizada de produtos e ingredientes em ambientes de cozinha profissional, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar.

Características Técnicas

Material	ABS
Bonificado	Sim
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade
Código Pautal	3926909790

Aplicações Profissionais

Este clip extensor é ideal para a organização e identificação em diversas operações de restauração e hotelaria. É particularmente útil em pizzarias para identificar massas ou ingredientes, em cantinas escolares ou empresariais para controlo de alergénios, em restaurantes de bairro para gestão de pré-preparações, e em food trucks ou roulotes para otimizar o espaço e a visibilidade dos produtos.

Clip Extensor para Identificação — Principais Vantagens

- **Organização Eficiente:** Permite uma categorização clara de produtos, facilitando a localização e o controlo de stocks.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Ajuda a manter a conformidade com as normas HACCP, evitando contaminações cruzadas e garantindo a frescura dos alimentos.
- **Durabilidade:** Fabricado em ABS, um material resistente e fácil de limpar, adequado para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Adaptável a diferentes tipos de recipientes ou bandejas, conforme a necessidade de identificação.

Qual o material deste clip extensor e quais as suas vantagens?

O clip é fabricado em ABS, um plástico robusto e durável, resistente a impactos e fácil de higienizar, ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais.

Em que tipo de recipientes posso usar este clip para identificação?

Este clip extensor é versátil e pode ser utilizado em diversos tipos de recipientes, como cubas gastronorm, caixas de armazenamento ou tabuleiros, para identificar ingredientes, pré-preparações ou produtos acabados.

Como é que este clip contribui para a segurança alimentar na minha cozinha?

Ao permitir uma identificação clara e imediata de conteúdos, datas de confeção ou prazos de validade, o clip extensor ajuda a prevenir erros, reduzir o desperdício e garantir o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material ABS é não poroso e pode ser facilmente lavado à mão ou na máquina de lavar louça, garantindo uma higienização eficaz e rápida para o uso diário.

Posso usar este clip em ambientes com temperaturas variadas, como frigoríficos ou câmaras de congelação?

Sim, o ABS é um material estável que suporta bem as variações de temperatura comuns em cozinhas profissionais, sendo adequado para uso em ambientes refrigerados ou congelados, bem como à temperatura ambiente.