

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: 27/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça Plana de Policarbonato 23 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMTG9-148	Modelo:	TG9-148
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511325153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	TG9-148
EAN	099511325153
Cor	Branco
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Pinça plana de 23 cm em polycarbonato branco, ideal para manuseamento higiénico e preciso de alimentos em cozinhas profissionais, buffets e áreas de preparação.

Descricao Completa

Esta pinça de cozinha em polycarbonato de 23 cm é ideal para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e eficiência durante o serviço. O seu design robusto e material resistente suportam o uso intensivo em ambientes de restauração.

pinça de cozinha — Características Técnicas

Material	Polycarbonato
Comprimento	23 cm
Cor	Branco
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades
Referência	TG9-148

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço, como snack-bares, hamburguerias e restaurantes tradicionais. O Gestor de F&B de hotéis e unidades de catering pode confiar neste utensílio para operações de buffet e serviço contínuo, mantendo a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

O material em polycarbonato garante durabilidade e resistência a temperaturas, facilitando a limpeza e cumprindo as normas de higiene. O comprimento de 23 cm oferece um manuseamento confortável e seguro, sendo uma alternativa económica e fiável para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este utensílio é adequado para uso em contacto com alimentos quentes?

Sim, o polycarbonato é um material resistente a temperaturas, adequado para manusear alimentos quentes, sempre respeitando os limites de temperatura do material.

Qual a quantidade mínima de compra deste produto?

A quantidade mínima de pedido para esta pinça é de 12 unidades, sendo vendida em múltiplos de 12.

Como devo limpar esta pinça profissional?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro. Pode ser lavada em máquina de lavar loiça industrial, garantindo sempre a remoção completa de resíduos alimentares.

Este tipo de pinça ajuda a cumprir as normas HACCP?

Sim, o uso de pinças dedicadas para a manipulação de alimentos minimiza o contacto das mãos, o que é fundamental para a prevenção da contaminação cruzada e para o cumprimento das normas HACCP.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficia desta pinça de cozinha?

Esta pinça é particularmente útil em estabelecimentos com grande volume de serviço e necessidade de rapidez, como snack-bares, padarias, serviços de buffet em hotéis e cantinas, e restaurantes que servem pratos que requerem montagem ou guarnição no momento.