

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



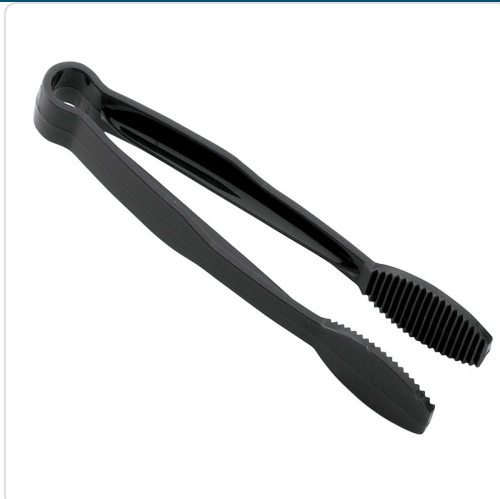
Hotelequip.pt

## Pinça Plana de Policarbonato 150 mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMTG6-110	<b>Modelo:</b>	TG6-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511324965

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	TG6-110
<b>EAN</b>	099511324965

### Descricao Resumida

Pinça plana de 150 mm em policarbonato preto, ideal para manuseamento higiênico e preciso de alimentos em cozinhas profissionais, cantinas e serviços de catering.

## Descrição Completa

A pinça plana de 15 cm, com construção robusta em polipropileno preto, é essencial para o manuseamento higiênico de alimentos em cozinhas profissionais. Ideal para o rush do serviço em restaurantes e pastelarias, garante um controlo preciso durante a confeção e empratamento, cumprindo normas HACCP.

### pinça plana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Policarbonato
Cor	Preto
Comprimento	15 cm
Quantidade Mínima por Encomenda	12 unidades
Referência (SKU)	DBMTG6-110

### Aplicações Profissionais

A pinça plana é uma ferramenta versátil para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de restauração, desde snack-bares com serviço rápido a restaurantes de média dimensão. É ideal para tarefas de empratamento preciso e manuseamento seguro de ingredientes quentes ou frios, garantindo eficiência durante a preparação e o serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polipropileno confere durabilidade e resistência a temperaturas moderadas, enquanto o design plano de 15 cm permite um controlo excecional em tarefas delicadas de empratamento. A cor preta ajuda a disfarçar manchas e cumpre requisitos de higiene, sendo um

utensílio prático para o dia-a-dia de qualquer cozinha profissional. A venda em múltiplos de 12 unidades otimiza a gestão de stock.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material desta pinça plana? A sua resistência a calor?**

A pinça é fabricada em polipropileno, um material resistente a temperaturas moderadas, adequado para manuseamento de alimentos quentes e frios em cozinhas profissionais.

### **Qual a dimensão desta pinça e para que tipo de tarefas é mais indicada?**

Com 15 cm de comprimento e um design plano, é ideal para empratamento de precisão, manuseamento de pequenos ingredientes e tarefas que exigem controlo detalhado em restaurantes e pastelarias.

### **Este utensílio cumpre normas de higiene para cozinhas profissionais?**

Sim, o polipropileno é um material seguro para contacto alimentar e a cor preta disfarça potenciais manchas, auxiliando na manutenção de um ambiente de trabalho higiénico, em linha com as normas HACCP.

### **Qual a quantidade mínima de compra deste utensílio?**

A quantidade mínima de encomenda para esta pinça plana é de 12 unidades, permitindo otimizar o stock para estabelecimentos com maior volume de serviço.

### **Este tipo de pinça é adequado para manusear alimentos em fritadeiras?**

Embora possa ser usada para retirar alimentos de fritadeiras com cuidado, o polipropileno pode não ser o material ideal para imersão contínua em óleo muito quente. Para essa função, pinças em aço inoxidável com cestos perfurados são geralmente recomendadas.