

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça Festoneada 305 mm Policarbonato Bege para Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	DBM12TGS-133	Modelo:	12TGS-133
Marca:	Cambro	EAN:	099511335657

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	12TGS-133
EAN	099511335657

Descricao Resumida

Pinça festoneada de 305 mm em policarbonato bege, ideal para manuseamento higiénico de alimentos. Durável, resistente e fácil de limpar para uso profissional.

Descricao Completa

Esta pinça festoneada de 305 mm, fabricada em policarbonato resistente na cor bege, é uma ferramenta essencial para o manuseamento higiénico e eficiente de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Características Técnicas

Comprimento	305 mm
Material	Policarbonato
Cor	Bege

Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering, pastelarias e padarias com área de serviço, e snack-bares. É perfeita para manusear saladas, pães, pastelaria, gelo e outros alimentos que requerem um toque higiénico e preciso.

Pinça Festoneada — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em policarbonato, oferece resistência a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** O material não poroso facilita a limpeza e desinfecção, crucial para a segurança alimentar.
- **Resistência a Temperaturas:** Adequada para manusear alimentos quentes e frios sem deformar ou transferir sabores.
- **Design Ergonómico:** Proporciona uma pega confortável e um controlo preciso, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.
- **Versatilidade:** As extremidades festoneadas garantem uma aderência segura a uma variedade de alimentos, desde delicados a volumosos.