

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Caixa de Massa para Pizza 66x46x7,6 cm Policarbonato Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMDB18263CW-148	<b>Modelo:</b>	DB18263CW-148
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511302796

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	DB18263CW-148
<b>EAN</b>	099511302796

### Descricao Resumida

Caixa de massa para pizza em policarbonato branco, 66x46x7,6 cm. Ideal para fermentação e armazenamento higiénico em cozinhas profissionais. Empilhável e durável.

## Descricao Completa

Esta caixa de massa para pizza em policarbonato branco, com dimensões de 66x46x7,6 cm, foi concebida para o armazenamento e fermentação controlada de massas em ambientes profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

### Características Técnicas

<b>Cor</b>	Branco
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	66 x 46 x 7,6 cm

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares, cantinas e empresas de catering que necessitem de armazenar e fermentar grandes quantidades de massa de pizza de forma eficiente e higiénica. A sua robustez torna-a adequada para uso diário em cozinhas com elevado volume de produção.

### Caixa de Massa para Pizza — Principais Vantagens

- Construção em policarbonato de alta resistência para durabilidade prolongada.
- Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a aderência da massa.
- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento em cozinhas.
- Permite a fermentação controlada da massa, mantendo a qualidade do produto final.
- Material seguro para contacto alimentar, resistente a impactos e a variações de temperatura.