

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Divisória de Aço Inoxidável GN 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.078	Modelo:	DIVGN1/2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	DIVGN1/2

Descricao Resumida

Divisória de aço inoxidável para contentores Gastronorm GN 1/2. Ideal para organização e separação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Divisória Gastronorm — Principais Vantagens

Assegure uma organização impecável e uma higienização exemplar na sua cozinha profissional com a divisória de cuba gastronómica. Este acessório foi concebido para otimizar o espaço dentro dos seus recipientes GN, permitindo uma separação eficiente de alimentos e a manutenção da frescura e qualidade dos ingredientes. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de exigência elevada, tornando-se um auxiliar indispensável no dia a dia do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta divisória é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. É uma solução versátil para restaurantes, cantinas, serviços de catering e self-service que necessitem de organizar e separar diferentes tipos de alimentos dentro de contentores Gastronorm. Perfeita para buffets, preparação de saladas, armazenamento de ingredientes em frigoríficos ou transporte de refeições, simplificando as operações e garantindo a segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Divisória Gastronorm
Formato	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que tipo de contentores Gastronorm esta divisória é adequada?

Esta divisória foi especificamente concebida para encaixar em contentores Gastronorm de tamanho GN 1/2, proporcionando uma separação eficaz dentro desses recipientes padronizados.

A divisória pode ser utilizada em fornos ou congeladores?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta peça seja utilizada em ambientes de temperaturas extremas, tanto em fornos como em congeladores, sem deformar ou comprometer a sua funcionalidade.

Qual a vantagem de usar divisórias em contentores Gastronorm?

O uso de divisórias melhora a organização, permite separar diferentes alimentos e minimiza a contaminação cruzada, otimizando o espaço e a eficiência na gestão dos seus ingredientes.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material que facilita a limpeza, sendo compatível com máquinas de lavar loiça industriais e garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.

Em que situações é crucial esta divisória?

É crucial em cozinhas profissionais que manuseiam diversos ingredientes simultaneamente, como em buffets, salad bars, ou na preparação de pratos que exigem separação para manter a integridade dos sabores e texturas.