

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Separadores de Cubetas GN Inox 528x24mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSGN528	Modelo:	SGN528
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	SGN528

Descricao Resumida

Separadores de cubetas Gastronorm em aço inoxidável, ideais para manter a organização e higiene dos alimentos em buffets e expositores profissionais.

Descricao Completa

Separadores Cubetas GN — Separadores Gastronorm — Principais Vantagens

Estes delimitadores de cubas Gastronorm em aço inoxidável são essenciais para otimizar o espaço e a organização dos seus alimentos em buffets, vitrines e linhas de serviço. Concebidos para se encaixarem perfeitamente nas cubetas GN, garantem uma separação eficaz e higiénica de diferentes ingredientes, evitando misturas indesejadas e facilitando o manuseamento. A sua construção robusta em inox assegura durabilidade e fácil limpeza, características indispensáveis para qualquer ambiente de cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Os divisores para cubetas GN são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a cantinas, catering e qualquer serviço de alimentação que utilize o sistema Gastronorm. Permitem uma apresentação impecável dos alimentos em expositores refrigerados ou de quentes, facilitam a gestão de stocks e contribuem para a eficiência na preparação e serviço. A versatilidade destes delimitadores torna-os num investimento prático para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Referência do Fornecedor	PEKIN SGN528 (REF.10614)
Tipo de Produto	Separador de Cubeta GN
Material	Aço Inoxidável
Dimensões	528x24 mm
Aplicação	Cubetas Gastronorm

Perguntas Frequentes

São estes separadores compatíveis com todas as cubetas GN?

Foram projetados para se adaptarem às cubetas Gastronorm standard. No entanto, é sempre

recomendável verificar as dimensões específicas da sua cuba para garantir um encaixe perfeito.

Qual é o material de fabrico destes separadores?

Estes separadores são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essenciais para o uso profissional.

Como os separadores contribuem para a higiene na cozinha?

Ao delimitar os alimentos, os separadores evitam o contacto cruzado e a mistura de ingredientes, contribuindo significativamente para a manutenção dos padrões de higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento.

É fácil limpar e manter estes acessórios?

Sim, o aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, podendo ser lavados manualmente ou em máquina de lavar loiça industrial, simplificando as rotinas diárias da sua equipa.

Podem ser utilizados tanto em equipamentos quentes como frios?

Sim, a resistência do aço inoxidável torna-os aptos para utilização em diversos equipamentos, sejam eles vitrines refrigeradas, banhos-maria ou expositores de quentes, mantendo a sua funcionalidade em diferentes temperaturas.