

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Refrigerado Redondo Cold Fest 17,3 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMCFR18-110	<b>Modelo:</b>	CFR18-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511344994

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	CFR18-110
<b>EAN</b>	099511344994

### Descricao Resumida

Recipiente refrigerado redondo em ABS com núcleo de gel, ideal para manter alimentos frios no serviço de mesa. Essencial para buffets e eventos, garante frescura prolongada.

## Descrição Completa

Mantenha os seus molhos, saladas ou sobremesas na temperatura ideal durante o serviço com este recipiente refrigerado redondo, com núcleo em gel. Com uma capacidade de 1,6 L e construção em ABS negro, é ideal para a apresentação e conservação de alimentos em buffets, eventos ou balcões de exposição, garantindo a segurança alimentar e a apresentação apelativa dos seus produtos.

### recipiente refrigerado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	ABS com núcleo de gel refrigerante não tóxico
Capacidade	1,6 L
Cor	Negro
Dimensões (A x Ø)	17 cm x 17,3 cm
Quantidade Mínima de Pedido	1

### Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de cafetaria ou pastelaria que necessita de manter a frescura de molhos, patês ou sobremesas em exposição. A sua operação simples e a capacidade de refrigeração autónoma tornam-no perfeito para estações de pequeno-almoço em hotéis ou para balcões de enchidos e queijos em supermercados com serviço de restauração, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O recipiente refrigerado Cold Fest CFR18-110 destaca-se pela sua simplicidade de utilização e pela eficácia na manutenção da temperatura de conservação, sem necessidade de ligação elétrica. O núcleo de gel não tóxico garante a segurança alimentar, enquanto o material em ABS assegura durabilidade e fácil limpeza, essenciais em ambientes de produção e serviço contínuo.

## Perguntas Frequentes

### Quanto tempo o gel refrigerante mantém a temperatura?

A duração da refrigeração depende das condições ambientais, mas o núcleo de gel está concebido para manter a temperatura adequada durante o serviço. Recomenda-se pré-refrigerar o núcleo no congelador.

### Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça?

O corpo principal em ABS pode ser lavado na máquina de lavar loiça em ciclos standard. No entanto, o núcleo de gel deve ser lavado à mão para preservar a sua integridade e capacidade de refrigeração a longo prazo.

### É seguro para contacto com alimentos?

Sim, o material ABS utilizado e o núcleo de gel refrigerante são não tóxicos e seguros para contacto direto com alimentos, cumprindo os requisitos para equipamentos de restauração.

### Qual a dimensão exata do recipiente interno?

As dimensões externas totais são aproximadamente 17,3 cm de diâmetro e 17 cm de altura. A dimensão exata do espaço interno útil para alimentos é ligeiramente inferior, considerando a espessura do material e do núcleo de gel.

### Preciso de congelar o núcleo antes de cada utilização?

Sim, para garantir a máxima eficácia na refrigeração, o núcleo de gel deve ser completamente congelado no seu congelador por um período mínimo de 8 a 12 horas antes de ser colocado no recipiente e servir os alimentos.

?