

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: 06/07/2026

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

Fundo para Drenagem GN 1/2 Polipropileno - 265x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM20PPD-190	Modelo:	20PPD-190
Marca:	Cambro	EAN:	099511343720

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	20PPD-190
EAN	099511343720

Descricao Resumida

Fundo para drenagem GN 1/2 em polipropileno, com 265x325 mm, ideal para elevar alimentos e separá-los de líquidos, otimizando a conservação e higiene em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este fundo para drenagem GN 1/2, fabricado em polipropileno resistente, é essencial para manter os alimentos elevados e separados de líquidos, otimizando a sua conservação e higiene em qualquer cozinha profissional. Garante uma circulação de ar adequada e evita o contacto direto com a humidade.

Características Técnicas

Tipo	Fundo para drenagem
Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. Perfeito para hotéis, catering e eventos, bem como para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitem de otimizar a conservação de alimentos frescos como vegetais, frutas, carnes marinadas ou peixe, mantendo-os acima do líquido de drenagem.

Fundo para Drenagem GN 1/2 — Principais Vantagens

- Prolonga a frescura dos alimentos ao evitar o contacto direto com líquidos.
- Melhora a higiene e segurança alimentar, reduzindo a proliferação bacteriana.
- Fabricado em polipropileno durável, resistente a temperaturas e fácil de limpar.
- Compatível com contentores Gastronorm GN 1/2, otimizando o espaço de armazenamento.
- Versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais e áreas de preparação.

Qual a principal função de um fundo para drenagem GN 1/2?

A principal função é elevar os alimentos dentro de um contentor Gastronorm, separando-os de líquidos ou óleos que possam acumular-se no fundo, garantindo assim uma melhor conservação e frescura.

Este fundo de drenagem é adequado para que tipo de contentores?

É especificamente concebido para contentores Gastronorm de tamanho GN 1/2, com dimensões de 325 x 265 mm. Assegura um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em polipropileno, um material robusto e leve, resistente a impactos e a uma vasta gama de temperaturas. É também fácil de limpar e higienizar, crucial em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizado em câmaras frigoríficas ou arcas?

Sim, o polipropileno é adequado para uso em ambientes de refrigeração, como câmaras frigoríficas e arcas, ajudando a manter a qualidade dos alimentos armazenados a baixas temperaturas.

Este produto contribui para a segurança alimentar?

Sim, ao evitar que os alimentos fiquem submersos em líquidos, reduz significativamente o risco de contaminação cruzada e a proliferação de bactérias, contribuindo para práticas de segurança alimentar mais rigorosas.