

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Barras Divisórias Anguladas para Contentores GN em Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	DBMCSDBA	Modelo:	CSDBA
Marca:	Cambro	EAN:	099511347117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	CSDBA
EAN	099511347117

Descricao Resumida

Barras divisórias anguladas em polipropileno para contentores Gastronorm, ideais para organizar e separar alimentos em cozinhas profissionais e buffets. Duráveis e fáceis de limpar.

Descrição Completa

Garanta a organização perfeita do seu espaço de confeção com as nossas barras divisórias anguladas em polipropileno. Ideais para compartimentar contentores GN, estas divisórias asseguram a conformidade com as normas de higiene e facilitam a gestão de stock em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

barras divisórias — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Profundidade	9 mm
Quantidade Mínima de Pedido	4 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de uma organização rigorosa dos ingredientes nos seus recipientes Gastronorm. Perfeito para estabelecimentos de fast-food e snack-bars que gerem um elevado volume de serviço, garantindo a separação de alimentos e a conformidade com as normas HACCP.

Divisórias Anguladas — Principais Vantagens

A construção em polipropileno de alta resistência confere durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo os requisitos de higiene das cozinhas profissionais. O design angulado otimiza o espaço dentro dos contentores GN, permitindo uma melhor compartimentação e controlo do inventário, essencial para a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Qual o material destas barras divisórias?

?

Estas barras divisórias são fabricadas em polipropileno, um material resistente e fácil de limpar, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Qual a profundidade destas divisórias?

A profundidade destas barras divisórias é de 9 mm.

Estas divisórias são compatíveis com que tipo de contentores?

São concebidas para serem utilizadas em contentores Gastronorm, permitindo uma organização eficiente do espaço.

Qual a quantidade mínima de pedido?

A quantidade mínima de pedido para estas barras divisórias é de 4 unidades.

Como estas divisórias ajudam na conformidade HACCP?

Ao permitirem a separação clara de diferentes tipos de alimentos dentro de um mesmo contentor, estas divisórias facilitam a prevenção de contaminações cruzadas, um aspeto fundamental das normas HACCP.