

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Refrigerado GN 1/3 Cold Fest 176x325x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM36CF-148	Modelo:	36CF-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511344970

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	36CF-148
EAN	099511344970

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 com núcleo de gel refrigerante não tóxico, ideal para manter alimentos frios em buffets e áreas de preparação. Garante segurança alimentar e frescura prolongada.

Descrição Completa

Este recipiente refrigerado GN 1/3 foi concebido para manter alimentos frios à temperatura ideal de serviço, utilizando um núcleo de gel não tóxico para uma refrigeração eficaz e segura em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Formato	GN 1/3
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 150 mm
Material	ABS com núcleo de gel refrigerante não tóxico
Cor	Branco
Peso	2,2 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço, saladas, sobremesas e estações de preparação em restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering. Garante a frescura dos ingredientes em rolotes, food trucks e snack-bares, mantendo a temperatura adequada para a segurança alimentar.

Recipiente Refrigerado GN 1/3 — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Conserva os alimentos frios por longos períodos sem necessidade de eletricidade, ideal para serviço de sala e buffets.
- **Higiene e Segurança:** Fabricado em ABS durável com gel não tóxico, fácil de limpar e seguro para contacto alimentar direto.
- **Versatilidade:** Perfeito para buffets, bancadas de preparação e exposição de alimentos refrigerados em qualquer tipo de estabelecimento.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais, resistindo ao desgaste diário.

Como se prepara o recipiente refrigerado GN 1/3 para utilização?

Para ativar a capacidade de refrigeração, o recipiente deve ser colocado no congelador por um período mínimo de 8 a 12 horas antes da sua utilização. O gel no interior irá solidificar e manter a temperatura baixa.

Quanto tempo consegue este recipiente manter os alimentos frios?

A duração da manutenção da temperatura fria depende de fatores como a temperatura ambiente e a frequência de abertura. Contudo, é projetado para manter os alimentos refrigerados por várias horas, ideal para um serviço de buffet prolongado.

O material do recipiente é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em ABS de alta qualidade com um núcleo de gel refrigerante não tóxico, totalmente seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o recipiente é resistente e pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se verificar as instruções específicas do fabricante para garantir a longevidade do produto.

Qual a principal vantagem de um recipiente refrigerado em comparação com um GN normal?

A principal vantagem é a sua capacidade de manter os alimentos frios ativamente, sem necessidade de gelo ou refrigeração externa contínua. Isto garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos por mais tempo, especialmente em buffets ou áreas sem acesso a frio elétrico.