

# 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: 03/07/2026

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

## Recipiente Gastronorm GN 1/2 Polipropileno 32.5x26.5x15 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM26PP-190	<b>Modelo:</b>	26PP-190
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511343799

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	26PP-190
<b>EAN</b>	099511343799

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em polipropileno translúcido, ideal para armazenamento e transporte de alimentos. Resistente a temperaturas de -40°C a +70°C.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 em polipropileno translúcido é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção em polipropileno garante durabilidade e resistência a variações de temperatura, essencial para a gestão eficiente de ingredientes.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato</b>	GN 1/2
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	32.5 x 26.5 x 15 cm
<b>Material</b>	Polipropileno
<b>Cor</b>	Branco translúcido

## Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de alimentos em diversos ambientes, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. Perfeito para o armazenamento de ingredientes preparados, transporte de alimentos entre áreas da cozinha ou para serviços de catering e eventos.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em polipropileno, resistente a temperaturas de -40°C a +70°C, adequado para refrigeração e aquecimento suave.
- Design translúcido que permite a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks.
- Compatibilidade com as normas Gastronorm, facilitando a integração em sistemas de armazenamento e transporte existentes.
- Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.

- Construção robusta que assegura uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo diário.

#### **Qual a principal vantagem do polipropileno para este recipiente?**

O polipropileno oferece excelente resistência a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (-40°C a +70°C), tornando o recipiente ideal para refrigeração, armazenamento e transporte de alimentos, sem comprometer a sua integridade.

#### **Este recipiente pode ser utilizado no congelador?**

Sim, o material de polipropileno é resistente a temperaturas até -40°C, o que o torna perfeitamente adequado para utilização em congeladores e câmaras de refrigeração.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície lisa do polipropileno facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

#### **Posso empilhar vários recipientes?**

Sim, estes recipientes Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou durante o transporte.

#### **Este recipiente é adequado para contacto direto com alimentos?**

Sim, o polipropileno é um material seguro e aprovado para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, garantindo a sua qualidade e segurança.