

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.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Perfurado Policarbonato 76 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM23CLRCW-135	Modelo:	23CLRCW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511342204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	23CLRCW-135
EAN	099511342204

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 perfurado em policarbonato transparente, ideal para escorrer e armazenar alimentos. Resistente e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente perfurado Gastronorm 1/2 em policarbonato transparente, com dimensões de 26,5 x 32,5 x 7,6 cm, é ideal para a conservação e preparação de alimentos, assegurando a conformidade com normas HACCP. A sua construção robusta permite a utilização em temperaturas de -40°C a +130°C, sendo perfeito para a organização de alimentos em cozinhas profissionais durante o serviço contínuo.

recipiente GN 1/2 perfurado — Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que necessitam de uma organização eficiente, como snack-bares, pastelarias ou restaurantes de cozinha tradicional. Para o Chef de cozinha que gere a mise en place para o rush do almoço, este contentor GN 1/2 perfurado facilita a drenagem e a apresentação de ingredientes.

Recipientes Perfurados GN 1/2 — Principais Vantagens

Construído em policarbonato de alta resistência alimentar, este contentor garante durabilidade e segurança, cumprindo as normas europeias para contacto com alimentos. A sua superfície perfurada permite a drenagem eficiente de líquidos, essencial para a conservação de alimentos e para o cumprimento de normas de higiene como o HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	26,5 x 32,5 x 7,6 cm
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Capacidade	6.5 L
Temperatura Mínima	-40°C

Temperatura Máxima	+130°C
Normas	HACCP, CE
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para congelamento?

Sim, este recipiente em policarbonato pode ser utilizado em temperaturas até -40°C, sendo adequado para congelamento.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente Gastronorm 1/2 tem uma capacidade de 6.5 litros.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar e cumpre as normas de segurança europeias (CE), sendo seguro para contacto com alimentos.

Para que tipo de estabelecimentos é recomendado?

É recomendado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, restaurantes tradicionais, pastelarias, cozinhas industriais e serviços de catering, onde a organização e conservação de alimentos são cruciais.

Qual a vantagem das perfurações neste recipiente?

As perfurações permitem a drenagem eficiente de líquidos, o que é fundamental para manter a qualidade e segurança dos alimentos, prevenindo a acumulação de água e facilitando a aplicação de normas como o HACCP.