

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Colador GN1/1 Policarbonato Transparente 530x325x127mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM15CLRCW-135 | Modelo: | 15CLRCW-135 |
| Marca: | Cambro | EAN: | 099511346080 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Cambro |
| Modelo | 15CLRCW-135 |
| EAN | 099511346080 |

Descricao Resumida

Recipiente colador GN1/1 em polycarbonato transparente, ideal para escorrer e armazenar alimentos. Robusto, higiénico e compatível com sistemas Gastronorm.

Descricao Completa

Este recipiente colador GN1/1, fabricado em polycarbonato transparente, é uma solução robusta e higiénica para escorrer e armazenar alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção resistente garante durabilidade e visibilidade do conteúdo, otimizando os processos de preparação.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Formato | Gastronorm GN1/1 |
| Dimensões (C x L x A) | 530 x 325 x 127 mm |
| Material | Polycarbonato |
| Cor | Transparente |
| Tipo | Colador / Perfurado |

Aplicações Profissionais

Este recipiente colador é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em hotéis e serviços de catering. É ideal para escorrer massas, vegetais, frutas ou para descongelar ingredientes, garantindo a separação de líquidos e a manutenção da qualidade dos alimentos. A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm permite a integração fácil em bancadas, frigoríficos e carros de transporte.

Recipiente Colador GN1/1 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polycarbonato, oferece alta resistência a impactos e temperaturas, prolongando a vida útil do produto.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O material transparente permite identificar rapidamente os alimentos armazenados, otimizando a gestão de stocks e a eficiência na cozinha.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Perfeito para escorrer, lavar e armazenar uma vasta gama de alimentos, tanto frios como quentes (dentro dos limites do polycarbonato).

- **Compatibilidade Gastronorm:** O formato GN1/1 assegura a integração perfeita com outros equipamentos e recipientes Gastronorm existentes na sua cozinha.

Qual a principal vantagem do policarbonato neste recipiente?

O policarbonato confere ao recipiente uma elevada resistência a impactos e a variações de temperatura, tornando-o extremamente durável e adequado para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este recipiente pode ser utilizado para alimentos quentes?

Sim, o policarbonato é resistente a temperaturas elevadas, permitindo o uso com alimentos quentes, como massas acabadas de cozer, para escorrer ou manter.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do policarbonato facilita a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável e rápida.

Posso usar este colador com outras tampas ou recipientes GN?

Absolutamente. Sendo um recipiente Gastronorm GN1/1, é totalmente compatível com tampas e outros recipientes e equipamentos que sigam o padrão Gastronorm.

Por que é importante que seja transparente?

A transparência permite uma visualização imediata do conteúdo, o que é crucial para a organização da cozinha, controlo de stock e para evitar a abertura desnecessária de recipientes.