

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 Policarbonato 26,5x32,5x10 cm Preto

Informacoes do Produto

SKU:	DBM24CW-110	Modelo:	24CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511326501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	24CW-110
EAN	099511326501

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em policarbonato preto, com 26,5x32,5x10 cm. Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em policarbonato resistente, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção duradoura garante uma longa vida útil em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/2
Dimensões (C x L x A)	265 x 325 x 100 mm
Material	Policarbonato
Cor	Preto
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/2 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, pastelarias com confecção, churrasqueiras, marisqueiras, e serviços de catering. A sua versatilidade permite o uso em buffets, balcões refrigerados, fornos de convecção (até 99°C) e para armazenamento em câmaras frigoríficas ou despensas.

Recipiente GN 1/2 Policarbonato — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato robusto, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes de alta exigência.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para temperaturas de -40°C a +99°C, permitindo uso em congelação, refrigeração e aquecimento.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana, cumprindo normas de segurança alimentar.
- **Empilhável:** Design otimizado para empilhamento seguro, poupando espaço de armazenamento e facilitando o transporte.

- **Resistência a Manchas:** O policarbonato preto ajuda a disfarçar manchas e mantém a aparência profissional por mais tempo.

Qual a principal vantagem do policarbonato face ao aço inoxidável?

O policarbonato oferece maior leveza, transparência (em versões não pretas) e resistência a impactos, sendo ideal para armazenamento e exposição onde a visibilidade e a durabilidade em quedas são cruciais. É também mais económico.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, este recipiente de policarbonato é seguro para uso em fornos de convecção e micro-ondas até uma temperatura máxima de 99°C. Não é adequado para fornos de alta temperatura ou grelhadores.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Pode ser lavado à mão com detergente suave e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite esponjas abrasivas ou produtos químicos agressivos para preservar a superfície.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de qualidade alimentar, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios, sem transferir sabores ou odores.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste artigo?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente GN 1/2 é de 6 unidades, garantindo que os profissionais possam adquirir o volume necessário para as suas operações.