

# 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



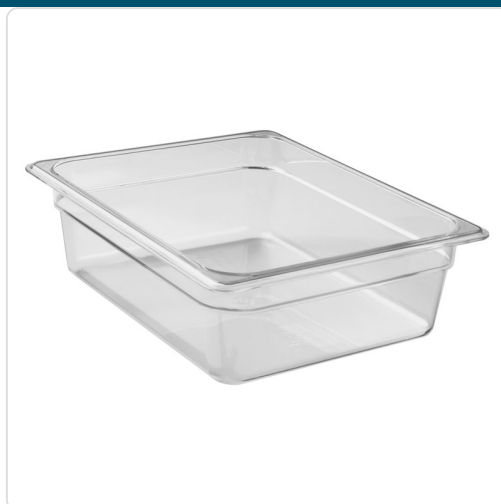
Hotelequip.pt

## Recipiente GN 1/2 Policarbonato Transparente 26,5x32,5x10cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM24CW-135	<b>Modelo:</b>	24CW-135
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511326518

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	24CW-135
<b>EAN</b>	099511326518

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em policarbonato transparente, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Resistente a impactos e temperaturas, fácil de limpar para uso profissional.

## Descrição Completa

Desenvolvido para uso intensivo em cozinhas profissionais, este recipiente Gastronorm 1/2 em policarbonato transparente oferece durabilidade e visibilidade excepcional para o armazenamento e preparação de alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm 1/2
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	32,5 x 26,5 x 10 cm
<b>Capacidade</b>	6,5 Litros

## Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e conservação de alimentos em diversos ambientes, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação de pratos.

## Recipiente GN 1/2 — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em policarbonato, resiste a impactos e quebras, prolongando a vida útil do produto.
- **\*\*Visibilidade Total:\*\*** O material transparente permite visualizar o conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente, facilitando a gestão.
- **\*\*Ampla Gama de Temperaturas:\*\*** Adequado para uso em frigoríficos, congeladores e banhos-maria, suportando temperaturas de -40°C a +99°C.
- **\*\*Fácil Higienização:\*\*** Superfície lisa que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, garantindo a segurança alimentar.

- **\*\*Empilhável:\*\*** Design que permite empilhar os recipientes de forma segura, otimizando o espaço de armazenamento.

### **Qual a principal vantagem do policarbonato face a outros materiais?**

O policarbonato oferece uma resistência superior a impactos e temperaturas extremas (-40°C a +99°C), além de ser transparente, permitindo a visualização rápida do conteúdo, ao contrário do aço inoxidável ou polipropileno opaco.

### **Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?**

Sim, o policarbonato é resistente a temperaturas até +99°C, tornando-o adequado para uso seguro em banhos-maria para manter alimentos quentes.

### **É compatível com tampas Gastronorm?**

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm 1/2 (325x265mm), sendo totalmente compatível com tampas e outros acessórios GN 1/2 disponíveis no mercado.

### **Como devo limpar este recipiente?**

Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência e a superfície.

### **Qual a capacidade real deste recipiente?**

Este recipiente Gastronorm 1/2 com 10 cm de profundidade possui uma capacidade útil de 6,5 litros, ideal para porções médias de alimentos.