

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Coador GN 1/1 Policarbonato Transparente 530x325x76 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM13CLRCW-135	Modelo:	13CLRCW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511346097

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	13CLRCW-135
EAN	099511346097

Descricao Resumida

Cuba coador Gastronorm GN 1/1 em policarbonato transparente, ideal para drenagem e armazenamento higiênico de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este recipiente perfurado GN 1/1, com dimensões de 325x530x76mm e acabamento transparente, é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em policarbonato de alta resistência, garante durabilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar para o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração.

recipiente colador GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	325 x 530 x 76 mm
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Norma Gastronorm	GN 1/1 (530x325 mm)
Perfurado	Sim
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de estabelecimentos de restauração que necessitam de uma solução robusta para a conservação e transporte de alimentos. O seu design perfurado facilita a drenagem e a ventilação, sendo perfeitamente adequado para a preparação de mise en place em cozinhas de restaurantes, hotéis ou serviços de catering, cumprindo as exigências das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polycarbonato de alta qualidade confere a este recipiente uma resistência superior a impactos e a variações de temperatura, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção intensiva. A transparência permite a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e o controlo FIFO, enquanto a conformidade com o padrão Gastronorm 1/1 garante compatibilidade com outros equipamentos e superfícies de trabalho.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é seguro para uso alimentar?

Sim, é fabricado em polycarbonato de grau alimentar, garantindo a segurança na conservação de alimentos e em conformidade com as normas HACCP.

Qual a principal vantagem do formato perfurado?

O formato perfurado permite a drenagem eficiente de líquidos e uma melhor circulação de ar, o que é ideal para a conservação de alimentos e para processos como o banho-maria ou a refrigeração rápida.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça?

Sim, o polycarbonato é resistente a altas temperaturas, sendo seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo a sua integridade estrutural.

Qual o tamanho deste recipiente?

Este recipiente segue o padrão Gastronorm 1/1, com dimensões exteriores de 325mm de largura por 530mm de comprimento e 76mm de profundidade.

Para que tipo de estabelecimentos é mais recomendado?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e pastelarias que necessitam de recipientes duráveis e versáteis para armazenamento, preparação e transporte de alimentos, cumprindo as exigências de higiene e organização.

?