

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Divisória de Temperatura GN 1/1 para Contentores Térmicos

Informacoes do Produto

SKU:	DBM300DIV-157	Modelo:	300DIV-157
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511219810

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	300DIV-157
EAN	099511219810

Descricao Resumida

Placa divisória de temperatura GN 1/1 em polietileno, ideal para manter zonas térmicas distintas em contentores de transporte de alimentos. Essencial para catering e buffets.

Descrição Completa

Esta placa divisória de temperatura foi concebida para otimizar a gestão térmica em contentores de transporte de alimentos, permitindo manter diferentes temperaturas no mesmo recipiente, essencial para a qualidade das refeições.

Características Técnicas

Cor	Café-Beige
Material	Polietileno
Dimensões (C x L x A)	530 x 330 x 25 mm
Peso	0.6 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, e restaurantes com serviço de take-away ou entrega que necessitem de transportar alimentos a temperaturas distintas no mesmo contentor, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos.

Placa Divisória de Temperatura — Principais Vantagens

- Controlo térmico eficaz para alimentos quentes e frios, evitando a mistura de temperaturas.
- Material robusto e durável em polietileno, resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- Facilita a organização e o transporte seguro de refeições, otimizando o espaço nos contentores.
- Higiénica e fácil de limpar, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.
- Compatibilidade com contentores gastronorm padrão GN 1/1, assegurando versatilidade.

Como funciona esta placa divisória de temperatura?

A placa é inserida num contentor térmico, criando uma barreira que ajuda a isolar e manter diferentes zonas de temperatura, permitindo transportar alimentos quentes e frios simultaneamente sem transferência térmica indesejada.

Com que tipo de contentores é compatível esta placa?

Esta placa divisória é projetada para contentores térmicos com dimensões GN 1/1, ou seja, 530 x 330 mm, sendo compatível com a maioria dos contentores gastronorm padrão utilizados em cozinhas profissionais.

Quais são os principais benefícios de utilizar uma placa divisória?

Os principais benefícios incluem a otimização do espaço de transporte, a manutenção da qualidade dos alimentos ao evitar a mistura de temperaturas, a redução da necessidade de múltiplos contentores e a conformidade com normas de segurança alimentar.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material de polietileno liso permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo resistente a detergentes comuns e garantindo a higiene necessária em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala.

De que material é feita esta placa divisória?

A placa é fabricada em polietileno de alta qualidade, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e propriedades higiénicas, ideal para contacto com alimentos e uso intensivo em cozinhas profissionais.