

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Policarbonato Transparente 325x265x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM26CW-135	Modelo:	26CW-135
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511326556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	26CW-135
EAN	099511326556

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em policarbonato transparente (325x265x150 mm). Ideal para armazenamento, preparação e serviço em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Armazene e sirva com eficiência utilizando este recipiente gastronorm de policarbonato transparente, com capacidade para 8,9 L. Com dimensões de 26,5 x 32,5 x 15 cm, é ideal para a organização da sua cozinha profissional, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente GN 1/2 — Características Técnicas

Capacidade	8,9 L
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (C x L x A)	26,5 x 32,5 x 15 cm
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Perfeito para chefs em restaurantes com serviço contínuo ou para gestores de F&B em hotéis que necessitam de uma organização rigorosa. Ideal para pastelarias que preparam sobremesas e para cantinas escolares ou empresariais que gerem grandes volumes de alimentos, garantindo a visibilidade do conteúdo e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Recipiente GN 1/2 — Principais Vantagens

Fabricado em policarbonato de alta resistência, este recipiente GN 1/2 é inquebrável e transparente, permitindo a identificação rápida do conteúdo e facilitando a gestão de stock e aplicação do FIFO. A sua construção robusta suporta temperaturas de -40°C a 100°C, sendo seguro para utilização em frigoríficos, vitrines refrigeradas e para aquecimento em banho-maria, assegurando a versatilidade

necessária em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN é seguro para uso alimentar?

Sim, o polycarbonato utilizado é de grau alimentar e cumpre as normas de segurança europeias para contacto com alimentos.

Qual a temperatura máxima suportada pelo recipiente?

Este recipiente suporta temperaturas entre -40°C e 100°C, permitindo a sua utilização em refrigeração e aquecimento moderado.

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, o polycarbonato é resistente a ciclos de lavagem em máquina industrial, garantindo durabilidade e higiene.

Qual o tamanho deste recipiente?

As dimensões deste recipiente são 26,5 cm de comprimento por 32,5 cm de largura e 15 cm de altura, correspondendo ao formato GN 1/2.

Existem tampas compatíveis disponíveis?

Sim, existem tampas específicas para este modelo GN 1/2 disponíveis para compra separadamente, ideais para garantir a higiene e a conservação dos alimentos.