

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Colador GN 1/2 Policarbonato Transparente 265x325x127 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM25CLRCW-135	Modelo:	25CLRCW-135
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511342211

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	25CLRCW-135
EAN	099511342211

Descricao Resumida

Recipiente colador GN 1/2 em policarbonato transparente, ideal para escorrer, descongelar e armazenar alimentos em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este recipiente perfurado GN 1/2, com dimensões de 26,5 x 32,5 x 12,7 cm, é ideal para a drenagem e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com normas HACCP. Fabricado em policarbonato transparente de alta resistência, permite a visualização do conteúdo e a gestão eficiente do stock, facilitando a organização durante o serviço intensivo.

recipiente GN 1/2 perfurado — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	26,5 x 32,5 x 12,7 cm
Normas	HACCP
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes de média dimensão e gestores de pastelarias que necessitam de organizar a mise en place e conservar ingredientes. A sua capacidade de drenagem torna-o perfeito para escorrer alimentos após lavagem ou para a manutenção da frescura em expositores refrigerados, cumprindo rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

O policarbonato transparente de alta qualidade assegura durabilidade e facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock em cozinhas profissionais de grande volume. As perfurações integradas permitem uma drenagem eficaz, essencial para a segurança alimentar e para manter a textura ideal dos alimentos, distinguindo-o de recipientes convencionais.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para uso em temperaturas extremas?

Sim, o policarbonato utilizado é resistente a uma ampla gama de temperaturas, sendo adequado para refrigeração e aquecimento até 100°C, embora não seja recomendado para exposição direta a calor intenso ou cozedura.

É possível empilhar estes recipientes perfurados?

Sim, os recipientes são concebidos para serem empilháveis, garantindo uma otimização do espaço em frigoríficos e áreas de armazenamento.

Qual a vantagem das perfurações neste recipiente?

As perfurações permitem uma excelente drenagem de líquidos, essencial para a conservação de alimentos como vegetais lavados ou mariscos, prevenindo a acumulação de humidade e a proliferação bacteriana, em conformidade com as normas HACCP.

Este material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar, totalmente seguro para contacto com alimentos, não libertando substâncias nocivas e cumprindo todas as regulamentações europeias de segurança alimentar.

Quantas unidades vêm numa encomenda mínima?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 6 unidades.