

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Polipropileno 210 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM12SFSP-190	Modelo:	12SFSP-190
Marca:	Cambro	EAN:	099511340583

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	12SFSP-190
EAN	099511340583

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em polipropileno translúcido, com 210 mm de profundidade, ideal para armazenamento e organização eficientes de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Recipiente de polipropileno branco translúcido com capacidade para 11,4 L, ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. As suas dimensões de 256x310x210 mm adaptam-se perfeitamente a sistemas GN 1/2, facilitando o controlo FIFO e a gestão de stocks em estabelecimentos com alta rotatividade.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Capacidade	11,4 L
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido
Dimensões (LxPxA)	25,6 x 31 x 21 cm
Formato	GN 1/2
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o mise en place em restaurantes de média dimensão ou para a conservação de ingredientes em unidades de catering que necessitam de otimizar espaço e visibilidade. Perfeito para o gestor de snack-bar que procura uma solução robusta e económica para armazenar produtos pré-preparados, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricado em polipropileno alimentar resistente, este recipiente garante durabilidade e segurança na conservação. A sua cor translúcida permite a identificação rápida do conteúdo, otimizando a

operação em momentos de elevado volume de serviço. O encaixe padrão GN 1/2 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de armazenamento e cocção.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, este recipiente de polipropileno é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, suportando temperaturas adequadas à higienização profissional.

Qual a norma de segurança alimentar associada?

O material é polipropileno de grau alimentar, adequado para contacto direto com alimentos, facilitando o cumprimento das normas HACCP.

Pode ser usado em conjunto com outros recipientes Gastronorm?

Sim, este recipiente com dimensão GN 1/2 é projetado para encaixar perfeitamente em carrinhos, bancadas e armários de refrigeração que sigam o padrão Gastronorm.

Qual a vantagem da cor translúcida?

A cor translúcida permite a identificação visual rápida do conteúdo armazenado, facilitando a gestão de stocks e a reposição durante o serviço.

É adequado para congelamento?

Sim, o polipropileno alimentar é resistente a baixas temperaturas, sendo seguro para utilização em ambientes de congelação, embora deva ser verificado o intervalo de temperatura exato do material.