

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Policarbonato Transparente 20 cm Profundidade

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM28CW-135 | Modelo: | 28CW-135 |
| Marca: | Cambro | EAN: | 099511326587 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Cambro |
| Modelo | 28CW-135 |
| EAN | 099511326587 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em policarbonato transparente, com 20 cm de profundidade. Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em policarbonato transparente, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Tipo | Recipiente Gastronorm |
| Formato | GN 1/2 |
| Dimensões (C x L x P) | 325 x 265 x 200 mm |
| Capacidade | 17.2 L |
| Material | Policarbonato |
| Cor | Transparente |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades |

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e serviços de catering. É perfeito para o armazenamento refrigerado de grandes volumes de ingredientes, transporte seguro de alimentos preparados ou semipreparados, e para a exposição de produtos em buffets frios ou balcões de serviço, onde a visibilidade do conteúdo é crucial.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricado em policarbonato, oferece elevada resistência a impactos e quebras, prolongando a vida útil do produto.
- ****Transparência:**** Permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stock e o tempo de serviço.

- **Higiene:** Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar, essencial em ambientes de produção alimentar.
- **Versatilidade:** Adequado para temperaturas de refrigeração e aquecimento suave, compatível com máquinas de lavar loiça profissionais.
- **Standard GN:** Garante compatibilidade com outros equipamentos e sistemas de armazenamento Gastronorm existentes na sua cozinha.

Qual a gama de temperaturas suportada por este recipiente?

Este recipiente de policarbonato é adequado para temperaturas entre -40°C e +99°C, tornando-o ideal para refrigeração, congelação e aquecimento suave, mas não para uso em fornos ou micro-ondas.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, o policarbonato é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higienização eficaz e duradoura.

Qual a vantagem do policarbonato em comparação com o aço inoxidável?

A principal vantagem do policarbonato é a sua transparência, que permite visualizar o conteúdo sem abrir o recipiente. É também mais leve e geralmente mais económico, embora não seja adequado para aplicações de calor direto como o aço inoxidável.

Este recipiente é empilhável?

Sim, como um recipiente Gastronorm standard, este modelo é projetado para ser empilhável com outros recipientes do mesmo formato, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Para que tipo de alimentos é mais indicado um recipiente com 20 cm de profundidade?

A profundidade de 20 cm é ideal para armazenar grandes volumes de ingredientes como vegetais cortados, massas, molhos, sopas, ou para marinar carnes e peixes. É também útil para servir pratos que requerem maior capacidade em buffets.

?