

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: 09/07/2026

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

Separador Gastronorm Policarbonato 32,5 cm para Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	DBMDIV12-148	Modelo:	DIV12-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511320370

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	DIV12-148
EAN	099511320370

Descricao Resumida

Separador Gastronorm em policarbonato resistente, com 32,5 cm de comprimento, ideal para organizar e dividir alimentos em tabuleiros, otimizando o espaço e a higiene.

Descrição Completa

Esta divisória em policarbonato branco com 32,5 cm de largura é ideal para organizar contentores Gastronorm, garantindo a conformidade com as normas HACCP através de uma separação clara de alimentos. Facilita a gestão de stock e a operação em cozinhas profissionais.

divisória contentor gastronorm — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Branco
Largura	32,5 cm
Quantidade Mínima de Pedido	1
Código de Identificação Aduaneira (Partida Arancelaria)	9403700000

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e equipas de cozinha em restaurantes, pastelarias e unidades de catering que necessitam de uma organização rigorosa do inventário. Ajuda a manter a conformidade com as normas HACCP, separando eficazmente diferentes tipos de alimentos em áreas de armazenamento ou preparação.

Divisórias para Contentores Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em policarbonato assegura durabilidade e resistência a impactos, mesmo em ambientes de cozinha de alta exigência. O acabamento liso e a cor branca facilitam a limpeza, essencial para a manutenção de padrões de higiene e a prevenção de contaminação cruzada, alinhado com as exigências HACCP.

Perguntas Frequentes

Este separador é compatível com todos os contentores Gastronorm?

Este separador tem 32,5 cm de largura, sendo projetado para se adaptar a contentores Gastronorm de dimensões compatíveis, permitindo a divisão interna de alimentos.

De que material é feito este separador?

O separador é fabricado em policarbonato, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

É fácil de limpar este separador?

Sim, a superfície lisa do policarbonato e a cor branca facilitam a limpeza, sendo essencial para manter os padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem deste produto para a operação de uma cozinha?

A principal vantagem é a organização eficaz do espaço e a separação de alimentos, contribuindo diretamente para o cumprimento das normas HACCP e para uma gestão de stock mais eficiente.

Este separador cumpre normas de segurança alimentar?

Embora não possua certificação CE direta, o material de policarbonato é adequado para contacto com alimentos e o seu uso na separação de ingredientes é fundamental para a aplicação de boas práticas de higiene, como as exigidas pelas normas HACCP.