

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Gastronorm 1/1 Polietileno Branco 530x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMCPH3-148	Modelo:	CPH3-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511216574

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	CPH3-148
EAN	099511216574

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 em polietileno branco, com dimensões de 530x325 mm, ideal para armazenamento e transporte higiénico de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este contentor Gastronorm 1/1, fabricado em polietileno branco, oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, transporte e organização de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietileno
Cor	Branco
Formato	Gastronorm 1/1
Dimensões Externas (C x L)	530 x 325 mm
Capacidade	Não especificada (variável consoante a profundidade)

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização de câmaras frigoríficas, bancadas de preparação e linhas de buffet em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias, churrasqueiras e serviços de catering. Essencial para o armazenamento seguro de ingredientes, produtos semi-preparados ou alimentos prontos a servir.

Contentor Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

- **Material robusto:** O polietileno garante durabilidade e resistência a impactos e variações de temperatura, ideal para o uso diário intensivo.
- **Higiene superior:** Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Padronização GN:** Compatível com todos os equipamentos e acessórios Gastronorm, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

- **Versatilidade:** Adequado para refrigeração, congelação e armazenamento à temperatura ambiente.
- **Leveza:** Facilita o manuseamento e transporte de alimentos, mesmo quando cheio.

O que significa o formato Gastronorm 1/1?

O formato Gastronorm 1/1 (530x325 mm) é uma medida padronizada internacionalmente para contentores e equipamentos de cozinha profissional, garantindo compatibilidade e otimização de espaço em fornos, frigoríficos, buffets e carros de transporte.

Qual a principal vantagem do polietileno neste tipo de contentor?

O polietileno é um material plástico robusto, leve e resistente a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (geralmente de -40°C a +70°C), sendo ideal para o contacto com alimentos devido à sua superfície não porosa e fácil de limpar, que inibe o crescimento bacteriano.

Este contentor pode ser utilizado no forno ou micro-ondas?

Não, este contentor de polietileno não é adequado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, pois não suporta as altas temperaturas de confeção. É projetado para armazenamento a frio, refrigeração, congelação e transporte.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste contentor?

A limpeza deve ser feita com água quente e detergente neutro, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. É importante enxaguar bem e secar completamente antes de guardar para manter a higiene.

Este contentor é empilhável com outros contentores Gastronorm?

Sim, este contentor Gastronorm 1/1 é projetado para ser empilhável com outros contentores do mesmo formato e material, otimizando o espaço de armazenamento e facilitando a organização na sua cozinha profissional.