

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: 06/07/2026

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

Recipiente Refrigerado GN 1/2 para Manutenção de Temperatura Fria

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM26CF-148 | Modelo: | 26CF-148 |
| Marca: | CAMBRO | EAN: | 099511344963 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CAMBRO |
| Modelo | 26CF-148 |
| EAN | 099511344963 |

Descricao Resumida

Recipiente refrigerado GN 1/2 (325x265x150 mm) em ABS com núcleo de gel não tóxico, ideal para manter alimentos frios em buffets e serviço de sala. Essencial para a segurança alimentar.

Descrição Completa

Este recipiente refrigerado GN 1/2 é concebido para manter alimentos frios por longos períodos, ideal para buffets e expositores. O seu núcleo de gel não tóxico assegura uma refrigeração eficaz e segura, sem necessidade de gelo ou eletricidade direta.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---|
| Tipo Gastronorm | GN 1/2 |
| Dimensões (C x L x A) | 325 x 265 x 150 mm |
| Peso | 2,9 kg |
| Cor | Branco |
| Material | ABS com núcleo de gel refrigerante não tóxico |

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a manutenção da temperatura de alimentos frios em buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e escolares, e em eventos de catering. É igualmente útil em snack-bares e pastelarias que servem saladas, sobremesas ou frutas frescas, garantindo a segurança alimentar e a apresentação apelativa dos produtos.

Recipiente Refrigerado GN 1/2 — Principais Vantagens

- Mantém a temperatura fria dos alimentos por várias horas, sem necessidade de eletricidade.
- Construção em ABS robusto e durável, resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Núcleo de gel refrigerante não tóxico, seguro para contacto com alimentos.
- Formato Gastronorm 1/2, compatível com a maioria dos equipamentos de buffet e expositores.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.

Como funciona o sistema de refrigeração deste recipiente?

O recipiente possui um núcleo interno preenchido com gel refrigerante não tóxico. Para ativá-lo, basta colocar o recipiente vazio no congelador por algumas horas antes de usar. O gel irá acumular frio e libertá-lo gradualmente, mantendo os alimentos refrigerados.

É seguro para todos os tipos de alimentos?

Sim, o material ABS e o gel refrigerante são de grau alimentar e não tóxicos, tornando-o seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, desde saladas e frutas a sobremesas e laticínios.

Qual a duração da manutenção da temperatura fria?

A duração exata pode variar dependendo da temperatura ambiente e da frequência de abertura, mas o recipiente é projetado para manter os alimentos frios por várias horas, tipicamente entre 4 a 6 horas em condições normais de serviço.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente com formato Gastronorm 1/2, é totalmente compatível com tampas GN 1/2 standard, permitindo um fecho hermético para otimizar a manutenção da temperatura e a higiene dos alimentos.

Como devo limpar e armazenar este recipiente?

Para limpeza, lave o recipiente com água morna e detergente neutro, enxaguando bem. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Para armazenamento, certifique-se de que está completamente seco e guarde-o em local fresco e arejado.