

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



Recipiente Quadrado 1.9 L Transparente 19.1x19.1x9.8 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	DBM2SFSPROCW-135	Modelo:	2SFSPROCW-135
Marca:	Cambro	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	2SFSPROCW-135

Descricao Resumida

Recipiente quadrado transparente de 1.9 L para armazenamento eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Otimiza espaço e facilita a identificação de conteúdos.

Descricao Completa

O recipiente quadrado transparente de 1.9 litros (19,1 x 19,1 x 9,8 cm) é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua capacidade e dimensões permitem uma gestão eficiente do inventário e do espaço de armazenamento, essencial durante o serviço intensivo.

recipiente quadrado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	1.9 L
Dimensões (C x L x A)	19,1 x 19,1 x 9,8 cm
Material	-
Cor	Transparente
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização de ingredientes em cozinhas de restaurantes tradicionais, pastelarias ou snack-bares. O Gestor de F&B de um hotel pode usar estes recipientes para a mise en place de buffets ou para a conservação de componentes específicos, assegurando a rastreabilidade e a qualidade dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A transparência do material facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício alimentar. Cumpre os requisitos de higiene e segurança

alimentar essenciais para o funcionamento diário de qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é seguro para contacto com alimentos?

Sim, embora o material específico não esteja detalhado, recipientes para uso profissional são concebidos para serem seguros no contacto com alimentos, cumprindo as normas aplicáveis.

Quantas unidades vêm numa encomenda mínima?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades.

Posso usar estes recipientes no frigorífico ou congelador?

Geralmente, recipientes deste tipo são adequados para uso em frigorífico, mas é recomendável verificar a resistência a baixas temperaturas se pretender utilizá-los em congeladores.

Que tipo de alimentos posso armazenar neste recipiente?

Pode armazenar uma vasta gama de alimentos, incluindo saladas preparadas, sobremesas, ingredientes para confeção, ou produtos acabados, desde que sejam compatíveis com as dimensões e a capacidade do recipiente.

Qual a vantagem de usar recipientes transparentes na organização?

A transparência permite identificar rapidamente o conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente, agilizando a reposição, a verificação de stock e a preparação de pratos, especialmente em momentos de elevado volume de serviço.