

# 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: 04/07/2026

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

## Fundo de Drenagem Profissional para Gastronorm Azul Translúcido

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM12SFSFPDPP-267	<b>Modelo:</b>	12SFSFPDPP-267
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	12SFSFPDPP-267

### Descricao Resumida

Fundo de drenagem azul translúcido para contentores Gastronorm, ideal para manter a frescura dos alimentos ao separar líquidos. Essencial em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Acessório essencial para organização e conformidade com normas HACCP, este acessório de dreno em polipropileno azul translúcido é ideal para a gestão de resíduos ou armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais. A sua cor facilita a identificação visual e a sua resistência garante durabilidade em ambientes de produção intensiva.

### acessório de dreno — Características Técnicas

<b>Cor</b>	Azul translúcido
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Este acessório de dreno é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes com diferentes volumes de serviço, desde snack-bares e hamburgarias a estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa. Para o Chef de cozinha em hotéis ou cantinas, permite uma organização clara no mise en place e na gestão de stocks, assegurando o cumprimento das normas de higiene.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A cor azul translúcida deste acessório de dreno facilita a identificação visual rápida do seu conteúdo ou função, otimizando a organização no espaço de trabalho e contribuindo para a manutenção de fluxos de trabalho eficientes. A encomenda mínima de 6 unidades torna-o ideal para estabelecimentos que necessitam de múltiplos acessórios para uma gestão rigorosa.

### Perguntas Frequentes

#### Qual a principal função deste acessório de dreno?

A sua principal função é auxiliar na organização, gestão de resíduos ou armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais, contribuindo para a conformidade com as normas

HACCP.

**O material deste acessório é adequado para contacto com alimentos?**

Embora não especificado, estes acessórios são geralmente concebidos para uso alimentar em cozinhas profissionais, sendo importante verificar a conformidade específica se o uso for direto e prolongado com alimentos crus.

**A cor azul translúcido tem alguma vantagem prática?**

Sim, a cor azul translúcido facilita a identificação visual rápida do conteúdo ou da área de utilização, o que é útil para a organização e para evitar erros no serviço ou na gestão de stocks.

**Quantas unidades posso encomendar?**

A quantidade mínima de encomenda para este acessório é de 6 unidades, permitindo adquirir o volume necessário para uma organização eficaz em cozinhas profissionais.

**Este acessório é compatível com outros recipientes?**

Embora não especificado nas características, este tipo de acessório é frequentemente concebido para se integrar com recipientes de tamanho padrão utilizados em cozinhas profissionais, como os Gastronorm.