

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Placa Divisória de Temperatura para Contentor Isotérmico 53x33,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM1200DIV-131	Modelo:	1200DIV-131
Marca:	Cambro	EAN:	099511236022

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	1200DIV-131
EAN	099511236022
Material	Plástico

Descricao Resumida

Placa divisória de temperatura para contentores isotérmicos, ideal para transportar alimentos quentes e frios em simultâneo. Fabricada em polietileno durável.

Descricao Completa

Mantenha o controlo rigoroso da temperatura dos seus recipientes GN com esta divisória de polietileno, concebida para se adaptar a equipamentos de cocção existentes. Ideal para garantir a segurança alimentar e otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais com grande volume de serviço.

divisória de temperatura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietileno
Dimensões (L x P x A)	53 x 33,5 x 3,5 cm
Peso	1 kg
Cor	Castaño oscuro

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes com serviço contínuo, buffets de hotel que necessitem de controlo de temperatura em diferentes secções, ou estabelecimentos de fast-food que preparem múltiplos ingredientes simultaneamente. Para o Chef de cozinha que gere ementas com requisitos específicos de temperatura e o gestor de F&B que prioriza a conformidade HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A divisória em polietileno garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional. As suas dimensões são otimizadas para se integrar perfeitamente em equipamentos standard, facilitando a organização e a gestão de stock, essencial para manter a eficiência operacional durante os horários de pico.

Perguntas Frequentes

Esta divisória é compatível com qualquer equipamento de cocção?

A divisória foi concebida para se adaptar a equipamentos standard de dimensões gastronorm, mas é fundamental verificar as medidas exatas do seu equipamento em comparação com as especificações do produto.

Qual a finalidade principal desta divisória?

A sua função principal é isolar termicamente diferentes alimentos ou preparações dentro de um mesmo recipiente ou equipamento, permitindo manter temperaturas distintas e cumprir normas de segurança alimentar.

O material de polietileno é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polietileno utilizado neste tipo de equipamento é de grau alimentar, seguro para contacto com alimentos e resistente a temperaturas de operação comuns em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do polietileno facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a higiene necessária para o uso profissional contínuo.

Que benefícios traz o uso desta divisória em termos de eficiência?

Permite a gestão mais eficaz de diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento, otimizando o espaço e o tempo de preparo, além de auxiliar na prevenção de contaminação cruzada e na manutenção da qualidade de cada item.