

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: 25/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 Policarbonato 265x325x65 mm Branco

Informacoes do Produto

SKU:	DBM22CW-148	Modelo:	22CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511326488

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	22CW-148
EAN	099511326488
Cor	Branco
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Material

Policarbonato

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em policarbonato branco, ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos. Dimensões 265x325x65 mm.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 em policarbonato branco é uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 65 mm
Material	Policarbonato
Cor	Branco

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e manuseamento de alimentos em diversos ambientes profissionais, incluindo:

- Armazenamento de ingredientes em câmaras frigoríficas de restaurantes de bairro, pastelarias e cantinas.
- Transporte seguro de alimentos preparados para serviços de catering e eventos.
- Exposição de produtos em buffets e linhas de self-service em hotéis, churrasqueiras e marisqueiras.
- Organização de bancadas de preparação em cozinhas de snack-bares, roulotes e food trucks.
- Utilização em banho-maria para manter alimentos quentes em restaurantes e tascas.

Recipiente GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em polycarbonato resistente a impactos, ideal para o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Higiene e Segurança:** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para refrigeração, congelação e manutenção de alimentos quentes, adaptando-se a diversas fases do processo de confeção.
- **Otimização de Espaço:** O formato Gastronorm standard e a capacidade de empilhamento permitem uma organização eficiente em bancadas, armários e câmaras frigoríficas.
- **Manuseamento Prático:** Leve e fácil de transportar, contribuindo para a eficiência operacional da sua equipa.

Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente em polycarbonato é adequado para refrigeração e congelação, e também para manter alimentos quentes, oferecendo versatilidade no manuseamento de produtos.

Pode ser utilizado em banho-maria ou fornos?

É ideal para utilização em banho-maria e para manter alimentos quentes em buffets. Não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas devido às altas temperaturas que podem danificar o material.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, este recipiente GN 1/2 é totalmente compatível com tampas Gastronorm standard do mesmo formato, garantindo um fecho hermético para conservação e transporte.

Como devo limpar e higienizar o recipiente?

Deve ser lavado com detergente neutro e água quente, podendo ser higienizado em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a limpeza e evita a acumulação de resíduos.

Qual a vantagem do polycarbonato face a outros materiais?

O polycarbonato é um material extremamente durável e resistente a impactos, o que o torna menos propenso a quebrar ou rachar do que outros materiais. É também mais leve e oferece boa resistência térmica para diversas aplicações.