

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 2/4 Policarbonato 530x162 mm Prof. 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM24LPCW-148	Modelo:	24LPCW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511325962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	24LPCW-148
EAN	099511325962
Formato GN	GN2/4
Perfurado	Não
Cor	Branco

Material

Policarbonato

Descrição Resumida

Recipiente GN 2/4 em policarbonato branco, com 530x162x100 mm, ideal para armazenamento, preparação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente GN 2/4 em policarbonato é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 2/4 (530x162 mm)
Material	Policarbonato
Cor	Branco
Comprimento	530 mm
Largura	162 mm
Profundidade	100 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de ingredientes, armazenamento refrigerado, transporte seguro de alimentos e exposição em buffets de saladas, sobremesas ou pratos quentes, otimizando o espaço e a apresentação.

Recipiente GN 2/4 — Principais Vantagens

- Durabilidade e resistência a impactos, ideal para uso intensivo.

- Leveza que facilita o manuseamento e transporte.
- Superfície lisa que garante higiene e fácil limpeza.
- Versatilidade para armazenamento, preparação, transporte e exposição de alimentos.
- Conformidade com as normas Gastronorm para integração perfeita em equipamentos existentes.

O que significa o formato GN 2/4?

O formato GN 2/4 refere-se a um padrão Gastronorm com dimensões de 530x162 mm, ideal para otimizar o espaço em buffets, balcões refrigerados e fornos combinados.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o polycarbonato é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene.

Qual a vantagem de escolher polycarbonato em vez de aço inoxidável?

O polycarbonato oferece leveza, resistência a impactos e menor condutividade térmica, o que pode ser vantajoso para manter a temperatura dos alimentos por mais tempo em buffets frios ou para transporte.

Este recipiente é adequado para armazenamento no frio?

Sim, o polycarbonato é um material adequado para uso em câmaras frigoríficas e balcões refrigerados, suportando baixas temperaturas sem comprometer a sua integridade.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente GN 2/4 é de 6 unidades, garantindo que os profissionais possam adquirir o volume necessário para as suas operações.