

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: 27/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Tampa para Contentor Gastronorm 1/3 Policarbonato 240x310 mm Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	DBMDCC10-135	Modelo:	DCC10-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511344871

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	DCC10-135
EAN	099511344871
Cor	Transparente
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Tampa transparente de polycarbonato para contentores Gastronorm 1/3 (310x240 mm).
Essencial para a conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com esta tampa transparente para recipientes Gastronorm 1/1. Concebida em polipropileno robusto, garante a proteção dos alimentos, essencial para cumprir normas HACCP e manter a frescura durante o armazenamento ou transporte.

tampa Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polycarbonato
Dimensões (C x L x A)	240 x 310 x 35 mm
Capacidade	1.9 L
Cor	Transparente
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço contínuo, pastelarias que preparam sobremesas com antecedência ou estabelecimentos de take-away que necessitam de otimizar o espaço de armazenamento. A transparência permite a fácil identificação do conteúdo, agilizando o trabalho em momentos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tampa garante uma barreira eficaz contra contaminações externas, assegurando a qualidade e segurança alimentar exigidas pelas normas HACCP. O material em polycarbonato é resistente a baixas temperaturas e a impactos, assegurando durabilidade mesmo em cozinhas de alta produção.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com recipientes GN 1/1?

Sim, as dimensões de 24 x 31 cm são standard para recipientes GN 1/1, garantindo um encaixe perfeito.

Qual a resistência térmica do policarbonato?

O policarbonato é resistente a temperaturas negativas, sendo ideal para uso em frigoríficos e congeladores, bem como a temperaturas moderadas de aquecimento ou confeção em banho-maria.

Quantas tampas são necessárias para um pedido?

A quantidade mínima de pedido para esta tampa é de 6 unidades, permitindo a aquisição de um conjunto funcional para as suas necessidades.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar, cumprindo as normas de segurança europeias para contacto com alimentos.

A tampa protege eficazmente contra a perda de humidade?

Sim, o design da tampa garante um fecho ajustado ao recipiente, minimizando a evaporação e a perda de humidade, essencial para a conservação de alimentos frescos.