

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Escorredor GN 1/2 Alta Temperatura 265x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM20HPD-150	Modelo:	20HPD-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511329120

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	20HPD-150
EAN	099511329120
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Sim
Cor	Castanho

Material

Plástico

Descrição Resumida

Escorredor perfurado GN 1/2 (265x325 mm) em polietersulfona de alta resistência, ideal para drenagem e manutenção de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente GN 1/2 perfurado em Polietersulfona (PES), com dimensões de 26,5 x 32,5 cm e capacidade de 6 litros, é ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. A sua resistência a altas temperaturas garante a segurança alimentar em diversas aplicações, sendo um complemento essencial para o mise en place.

recipiente GN 1/2 perfurado — Características Técnicas

Dimensões (C x L)	265 x 325 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	6 L
Material	Polietersulfona (PES)
Cor	Âmbar
Perfurado	Sim
Norma	GN 1/2
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o gestor de snack-bar que necessita de organizar eficazmente os ingredientes durante o serviço. A sua construção em

Polietesulfona permite o uso em temperaturas elevadas, sendo útil para a conservação de alimentos acabados de cozinhar ou para utilização em banhos-maria.

Recipientes Gastronorm Perfurados — Principais Vantagens

A perfuração deste recipiente GN 1/2 facilita a drenagem de líquidos, sendo ideal para a refrigeração rápida de alimentos ou para a conservação de produtos que necessitam de ventilação. A resistência do material Polietesulfona a altas temperaturas (até 150°C) assegura durabilidade e conformidade com normas HACCP, permitindo a sua utilização em processos de confeção e conservação.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente GN 1/2 tem uma capacidade de 6 litros.

Este recipiente é adequado para altas temperaturas?

Sim, o material Polietesulfona (PES) suporta altas temperaturas até 150°C, sendo adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

O que significa ser um recipiente perfurado?

Ser perfurado significa que o recipiente possui furos que permitem a circulação de ar ou a drenagem de líquidos, sendo útil para arrefecimento rápido ou para escorrer alimentos.

Qual a vantagem de usar recipientes GN 1/2?

O formato GN 1/2 (265x325mm) é um padrão na indústria alimentar, garantindo compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos como fornos combinados, refrigeradores e sistemas de transporte, facilitando a organização e a logística na cozinha.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar-loiça industrial?

Sim, o Polietesulfona (PES) é um material resistente e seguro para utilização em máquinas de lavar-loiça industriais, mantendo as suas propriedades mesmo após ciclos de lavagem a altas temperaturas.