

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/1 Alta Temperatura 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM12HP-150	Modelo:	12HP-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511328093

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	12HP-150
EAN	099511328093
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Cor	Castanho

Material

Plástico

Descrição Resumida

Recipiente GN 1/1 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 530x325x65mm. Durável e seguro para alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 de alta temperatura, com 32,5 x 53 cm e 6,5 cm de altura, oferece uma capacidade de 8,5 L ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Concebido em Polietetersulfona âmbar, suporta temperaturas elevadas, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com normas HACCP.

Recipiente GN 1/1 alta temperatura — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	32,5 x 53 x 6,5 cm
Capacidade	8,5 L
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Temperatura Máxima	7 (sem especificar unidade, inferido como número de vezes)
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de restaurantes ou o gestor de pastelarias que necessita de recipientes robustos para armazenar e expor alimentos a temperaturas elevadas. Perfeito para operações de catering ou cantinas que exigem recipientes que resistam a ciclos de aquecimento e refrigeração, mantendo a integridade e segurança dos alimentos preparados.

Recipiente GN 1/1 Alta Temperatura — Principais Vantagens

A sua construção em Polietetetersulfona de alta resistência garante durabilidade e segurança alimentar em ambientes de cozinha exigentes. A cor âmbar discreta facilita a identificação e o controlo de stock, enquanto a capacidade de 8,5 L o torna versátil para diversas aplicações de mise en place ou serviço.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir ao forno?

O material Polietetetersulfona suporta altas temperaturas, mas não foi especificamente concebido para uso direto em forno. Consulte as especificações detalhadas do fabricante para limites de temperatura exatos.

Qual a dimensão exata deste recipiente GN 1/1?

As dimensões exteriores deste recipiente Gastronorm 1/1 são 53 cm de comprimento por 32,5 cm de largura.

Este recipiente é compatível com que tipo de alimentos?

É adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles que necessitam de ser mantidos a temperaturas elevadas durante o serviço ou armazenamento, respeitando as normas HACCP.

É necessário encomendar múltiplos recipientes?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades, garantindo um melhor aproveitamento logístico e de custos.

Qual a vantagem da cor âmbar?

A cor âmbar pode auxiliar na identificação de conteúdos específicos ou na diferenciação entre recipientes, facilitando a gestão de inventário e a organização na cozinha profissional.

?