

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: 14/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 Alta Temperatura Polietersulfona 15 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM26HP-110	Modelo:	26HP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328284

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	26HP-110
EAN	099511328284

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para cozedura, aquecimento e armazenamento em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em polietersulfona, é ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem resistência a altas temperaturas, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm GN 1/2
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Dimensões Externas (C x L x P)	32,5 x 26,5 x 15 cm
Resistência à Temperatura	Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de recipientes robustos para cozedura, aquecimento, armazenamento e transporte de alimentos a temperaturas elevadas. Adequado para fornos de convecção, micro-ondas e banhos-maria em pastelarias, churrasqueiras e cozinhas de produção.

Recipiente GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

- Durabilidade superior em ambientes de alta temperatura.
- Versatilidade para cozedura, aquecimento e armazenamento.
- Fácil limpeza e manutenção, otimizando a higiene.
- Resistência a manchas e odores.
- Compatibilidade com equipamentos de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem da polietersulfona neste recipiente GN?

A polietersulfona confere ao recipiente uma resistência excepcional a altas temperaturas, tornando-o ideal para fornos, banhos-maria e micro-ondas, além de ser muito durável e resistente a impactos.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos de convecção?

Sim, o material de polietersulfona é especificamente concebido para suportar as altas temperaturas encontradas em fornos de convecção, garantindo a segurança e integridade dos alimentos.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a superfície lisa da polietersulfona facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene na cozinha profissional.

Posso usar este recipiente para armazenamento a frio também?

Embora seja otimizado para altas temperaturas, este recipiente GN é também adequado para armazenamento refrigerado ou congelado, oferecendo versatilidade na gestão de alimentos.

Qual a profundidade deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente GN 1/2 tem uma profundidade de 15 cm, o que o torna adequado para uma variedade de preparações e quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.