

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/4 Polietersulfona Alta Temperatura 65mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM42HP-110 | Modelo: | 42HP-110 |
| Marca: | Cambro | EAN: | 099511328468 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Cambro |
| Modelo | 42HP-110 |
| EAN | 099511328468 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em polietersulfona, ideal para cozinhas profissionais. Resistente a altas temperaturas, durável e fácil de limpar. Dimensões 265x162x65mm.

Descricao Completa

Maximize a organização da sua cozinha profissional com este recipiente Gastronorm 1/4 de alta temperatura. Com dimensões de 16,2 x 26,5 x 6,5 cm e uma capacidade de 1,7 L, é ideal para a preparação e armazenamento de alimentos em condições de segurança alimentar, cumprindo as normas HACCP.

Recipiente GN 1/4 alta temperatura — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|---------------------------------|----------------------|
| Material | Polietersulfona |
| Capacidade | 1,7 L |
| Dimensões (C x L x A) | 26,5 x 16,2 x 6,5 cm |
| Cor | Negro |
| Quantidade Mínima por Encomenda | 6 unidades |
| Referência Fornecedor | DBM42HP-110 |

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de 40-80 covers que necessita de um sistema de mise en place eficiente, ou para o gestor de snack-bar que procura soluções duradouras para o rush de serviço. Este recipiente é perfeito para pastelarias que preparam recheios e coberturas, garantindo a organização e a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em Polietersulfona de alta temperatura, este recipiente GN 1/4 resiste a choques térmicos, mantendo a integridade e a segurança dos alimentos. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha profissional de produção intensiva, contribuindo para a

manutenção das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o material Polietersulfona é resistente a altas temperaturas, sendo compatível com máquinas de lavar loiça industriais.

Qual a resistência térmica deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente suporta temperaturas elevadas, adequadas para processos de confeção e conservação em cozinhas profissionais.

É possível empilhar estes recipientes Gastronorm 1/4?

Sim, os recipientes Gastronorm são concebidos para serem empilháveis, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha.

Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, a sua conceção e material permitem o cumprimento das normas HACCP para a conservação de alimentos.

Qual o volume exato em litros deste recipiente?

Este recipiente Gastronorm 1/4 tem uma capacidade de 1,7 litros.