

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/1 Alta Temperatura com Pegas 530x325x65 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM12HPH-150	<b>Modelo:</b>	12HPH-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511337965

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	12HPH-150
<b>EAN</b>	099511337965

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para cozinhas profissionais, com pegas para manuseamento seguro. Dimensões 530x325x65 mm.

## Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em Polietersulfona âmbar, com capacidade de 8,42 L e dimensões de 530x325x65 mm, ideal para confecção, conservação e transporte em cozinhas profissionais e serviços de catering que exigem resistência a altas temperaturas.

### Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	8,42 L
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530 x 325 x 65 mm
<b>Material</b>	Polietersulfona
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Resistência Térmica</b>	Apropriado para altas temperaturas
<b>Norma</b>	GN 1/1
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

O recipiente Gastronorm GN 1/1 é uma peça essencial para a organização em cozinhas profissionais, desde snacks-bars a unidades de restauração com maior volume de serviço. A sua resistência a altas temperaturas torna-o ideal para manter alimentos prontos a servir durante o 'rush' ou para utilização em banhos-maria e fornos combinados, mantendo a qualidade e a conformidade com normas HACCP.

### Recipientes GN — Principais Vantagens

Fabricado em Polietersulfona, este recipiente GN 1/1 suporta eficazmente as exigências de temperaturas elevadas, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade. A cor âmbar discreta e a capacidade de 8,42 L otimizam a apresentação e a gestão de porções em estabelecimentos como pastelarias, buffets de hotel ou cantinas, facilitando o controlo de inventário e a reposição conforme o sistema FIFO.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente pode ir ao congelador?**

Embora o material Polietersulfona seja resistente, a sua principal vantagem reside na resistência a altas temperaturas. Para congelamento, recomenda-se o uso de recipientes específicos para baixas temperaturas.

### **Qual a dimensão exata deste recipiente Gastronorm?**

Este recipiente tem as dimensões standard GN 1/1, que correspondem a 530x325 mm. A altura especificada é de 65 mm.

### **O material é seguro para contacto com alimentos?**

Sim, a Polietersulfona é um material seguro e aprovado para contacto com alimentos, adequado para uso profissional em cozinhas.

### **Quantos recipientes são enviados numa encomenda mínima?**

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades, permitindo otimizar o stock para estabelecimentos com necessidades regulares.

### **Qual a utilidade da cor âmbar?**

A cor âmbar pode ajudar a proteger certos alimentos sensíveis à luz e também contribui para uma melhor identificação visual do conteúdo dentro de um conjunto de recipientes.