

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: 15/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 Longo Alta Temperatura 530x162x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM24LPHP-110	Modelo:	24LPHP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328734

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	24LPHP-110
EAN	099511328734

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 longo, fabricado em polietersulfona, é ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos a altas temperaturas em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/2 Longo
Dimensões (CxLxA)	530 x 162 x 100 mm
Material	Polietersulfona
Cor	Preto
Resistência	Alta Temperatura

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija durabilidade e resistência a temperaturas elevadas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até mesmo em food trucks ou roulotes para manter alimentos quentes. Perfeito para banhos-maria, fornos de convecção ou micro-ondas, garantindo a qualidade dos alimentos durante a preparação e serviço.

Recipiente GN 1/2 Longo — Principais Vantagens

- **Resistência Superior:**** Fabricado em polietersulfona, suporta altas temperaturas sem deformar ou comprometer a segurança alimentar.
- **Durabilidade:**** Material robusto que garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene:**** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias.
- **Versatilidade:**** Adequado para cozinhar, aquecer, armazenar e servir, otimizando os processos na cozinha.

- ****Otimização de Espaço:**** Design empilhável que permite um armazenamento eficiente e organizado.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/2 longo?

A capacidade exata não foi especificada nos dados fornecidos, mas as dimensões do recipiente são 530 x 162 x 100 mm.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?

Sim, o material polietersulfona confere-lhe alta resistência a temperaturas, sendo adequado para utilização em fornos, micro-ondas e banhos-maria, mantendo a integridade dos alimentos.

É seguro para contacto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado com polietersulfona de grau alimentar, garantindo total segurança para o contacto direto com qualquer tipo de alimento.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A superfície lisa do recipiente permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavado à mão ou em máquinas de lavar louça profissionais, mantendo a higiene e prolongando a sua vida útil.

Este recipiente é empilhável?

Sim, o design deste recipiente GN 1/2 longo permite o empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.