

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Recipiente GN 1/4 Alta Temperatura Polietersulfona 150 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM46HP-110	Modelo:	46HP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328529

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	46HP-110
EAN	099511328529

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/4 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para cozinhas profissionais, buffets e catering, com 150 mm de profundidade.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4, com 15 cm de altura e 3,7 L de capacidade, é ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, assegurando a conformidade com normas HACCP. Fabricado em polietetersulfona de alta temperatura, garante durabilidade e segurança alimentar para o mise en place diário.

recipiente GN 1/4 alta temperatura — Aplicações Profissionais

Perfeito para o Chef de cozinha de snack-bares e pastelarias que necessita de soluções práticas para organizar ingredientes e pré-confeccionados, este recipiente GN 1/4 facilita a gestão do stock e a manutenção da cadeia de frio. O Gestor de F&B de unidades turísticas pode utilizá-lo para a preparação de buffets ou serviços de quarto, otimizando o fluxo de trabalho.

Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

Fabricado em polietetersulfona, este recipiente GN suporta altas temperaturas, sendo adequado para reaquecimento ou armazenamento de alimentos quentes, cumprindo rigorosas normas de higiene. A sua construção robusta e a capacidade de 3,7 litros conferem versatilidade para diversas aplicações em cozinhas profissionais, suportando o uso intensivo.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	26,5 x 16,2 x 15 cm
Capacidade	3,7 L
Material	Polietetersulfona
Cor	Negro
Temperatura Máxima	Adequado para altas temperaturas

Quantidade Mínima de Pedido

6 unidades

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o material polietetetersulfona é resistente e seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais.

Qual a capacidade exata deste recipiente?

Este recipiente Gastronorm 1/4 tem uma capacidade de 3,7 litros.

É adequado para armazenar alimentos quentes?

Sim, foi concebido para suportar altas temperaturas, sendo seguro para alimentos quentes.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, a sua construção em polietetetersulfona e o design são adequados para a manutenção de normas de higiene e segurança alimentar, como as exigidas pelo HACCP.

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de pedido para este artigo é de 6 unidades.