

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 Alta Temperatura 530x162x65mm Polietersulfona

Informacoes do Produto

SKU:	DBM22LPHP-110	Modelo:	22LPHP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328703

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	22LPHP-110
EAN	099511328703

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 de alta temperatura em polietersulfona, ideal para preparação, confeção, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 1/2 em Poliétersulfona, com 3L de capacidade e 65mm de profundidade, ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e material de alta temperatura garantem conformidade com normas HACCP, sendo perfeito para o mise en place em restaurantes e hotéis.

Recipiente GN 1/2 — Aplicações Profissionais

Para o gestor de F&B de hotéis que necessita de soluções eficientes para o serviço de buffet, ou para o chef de cozinha de restaurantes de média dimensão que procura manter a organização e a segurança alimentar durante o rush do serviço, este recipiente GN 1/2 é uma mais-valia. Também é uma opção económica para pastelarias que preparam sobremesas ou cantinas que necessitam de porcionar refeições.

Polietersulfona — Principais Vantagens

Fabricado em Poliétersulfona, este recipiente GN 1/2 de alta temperatura resiste a choques e a variações de temperatura, assegurando a integridade dos alimentos armazenados. O material é fácil de limpar e cumpre os requisitos de segurança alimentar, sendo essencial para a manutenção de padrões de qualidade em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	3 L
Material	Polietersulfona
Profundidade	65 mm
Dimensões (C x L)	530 x 162 mm

Cor	Negro
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm 1/2 tem uma capacidade de 3 litros.

De que material é feito este recipiente GN 1/2?

É fabricado em Poliétersulfona, um material resistente a altas temperaturas e impactos.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o material em Poliétersulfona é adequado para contacto alimentar e contribui para a conformidade com normas HACCP.

Quais as dimensões exatas do recipiente?

As dimensões são 530mm de comprimento por 162mm de largura, com uma profundidade de 65mm.

É necessário comprar várias unidades deste recipiente?

Este produto tem uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, ideal para equipar cozinhas de forma eficiente.