

# 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: 03/07/2026

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

## Recipiente GN 1/2 Polietersulfona Alta Temperatura 325x265x65 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM22HP-110	<b>Modelo:</b>	22HP-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511328222

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	22HP-110
<b>EAN</b>	099511328222

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em polietersulfona, ideal para uso em altas temperaturas. Dimensões 325x265x65 mm, cor preta. Durável e seguro para alimentos.

## Descricao Completa

Este recipiente GN 1/2 de alta temperatura, com 3,9 L de capacidade, é ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em polietersulfona, suporta temperaturas elevadas, garantindo a segurança alimentar e a eficiência no serviço, mesmo durante o pico de produção.

### recipiente GN 1/2 alta temperatura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	3,9 L
Dimensões (L x P x A)	26,5 x 32,5 x 6,5 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Temperatura Máxima Suportada	Alta temperatura
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em estabelecimentos de restauração rápida, como snack-bares e hamburguerias, onde a resistência a altas temperaturas é crucial. Adequado também para pastelarias e serviços de catering que necessitam de recipientes duráveis para conservação e apresentação de alimentos, garantindo a conformidade com normas de higiene e segurança alimentar.

### Recipiente GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

Fabricado em polietersulfona, este recipiente GN 1/2 oferece superior resistência a choques térmicos e mecânicos, prolongando a sua vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes. A sua capacidade de 3,9 L e as dimensões de 26,5 x 32,5 cm são otimizadas para a gestão de stock e o serviço eficiente, mesmo em períodos de alta demanda, cumprindo requisitos de higiene como as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente é seguro para uso em máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, o material polietersulfona é concebido para suportar as altas temperaturas e os ciclos agressivos das máquinas de lavar loiça industriais, mantendo a sua integridade.

Devido à sua construção em polietersulfona e resistência a altas temperaturas, este recipiente é adequado para a confeção e conservação de alimentos quentes.

A unidade mínima de encomenda para este modelo é de 6 unidades, permitindo otimizar o stock para estabelecimentos com necessidades regulares.

Sim, o material utilizado é polietersulfona, conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos e variações de temperatura, ideal para uso profissional intensivo.

Este recipiente GN 1/2 tem uma capacidade total de 3,9 litros, sendo uma dimensão versátil para porções individuais ou acompanhamentos em buffets e serviços à la carte.