

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/1 Perfurado Alta Temperatura 76mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM13CLRHP-150	Modelo:	13CLRHP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511346073

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	13CLRHP-150
EAN	099511346073

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 perfurado em polietersulfona (PES) de alta temperatura, ideal para escorrer, cozinhar e armazenar alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente perfurado GN 1/1 de alta temperatura, com dimensões de 53 x 32,5 x 7,6 cm, é ideal para escorrer alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em Polietessulfona (PES) de cor âmbar, resiste a elevadas temperaturas, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com normas como HACCP, essencial em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (LxPxA)	53 x 32,5 x 7,6 cm
Tamanho GN	1/1
Perfurado	Sim
Resistência a Temperatura	Alta
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes ou hotéis que necessita de escorrer grandes volumes de alimentos cozinhados, como vegetais após cozedura a vapor ou massa, este recipiente GN 1/1 perfurado é a solução ideal. Adequado também para pastelarias e estabelecimentos de catering que preparam grandes quantidades, assegurando a eficiência na linha de confeção e a manutenção das normas de higiene.

Recipiente Colador GN — Principais Vantagens

Este recipiente destaca-se pela sua construção em Polietessulfona (PES), um material que assegura durabilidade e resistência a altas temperaturas, crucial para operações contínuas em cozinhas profissionais. A sua configuração perfurada facilita a drenagem eficiente de líquidos, otimizando processos como o escoamento de alimentos cozidos ou a lavagem de ingredientes, contribuindo para um serviço mais ágil e seguro, em conformidade com as exigências HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/1 perfurado?

Este recipiente tem dimensões de 53 x 32,5 x 7,6 cm.

Para que tipo de alimentos é ideal este recipiente colador?

É ideal para escorrer alimentos após a cozedura, como vegetais, massas, ou para lavar ingredientes, garantindo a remoção eficaz de líquidos.

O material deste recipiente é seguro para uso com alimentos quentes?

Sim, é fabricado em Polietessulfona (PES), um material resistente a altas temperaturas, adequado para uso profissional em cozinhas.

Qual a importância das perfurações neste recipiente GN?

As perfurações permitem uma drenagem rápida e eficiente de líquidos, essencial para processos como o escoamento de alimentos cozinhados ou para a lavagem e escurredura de produtos frescos.

Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, a sua construção e material são adequados para ambientes que exigem conformidade com normas como HACCP, garantindo a segurança e qualidade alimentar.