

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/9 Alta Temperatura 176x108x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM92HP-150	Modelo:	92HP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328635

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	92HP-150
EAN	099511328635

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas, ideal para preparação, confeitação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9, fabricado em polietersulfona, é uma solução robusta para ambientes de alta temperatura, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/9
Dimensões (CxLxA)	176 x 108 x 65 mm
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija resistência a temperaturas elevadas. É ideal para utilização em fornos, banhos-maria, expositores aquecidos e carrinhos de serviço em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, restaurantes com buffet, churrasqueiras e serviços de catering. A sua robustez torna-o adequado para a confeitação, armazenamento e apresentação de alimentos quentes.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

- Fabricado em polietersulfona de alta qualidade para máxima durabilidade e resistência ao calor.
- Suporta temperaturas elevadas, sendo seguro para fornos e banhos-maria.
- Design Gastronorm 1/9 para compatibilidade universal com equipamentos de cozinha profissional.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.
- Empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha.

Qual a principal vantagem do material polietersulfona?

A polietersulfona oferece uma excelente resistência a altas temperaturas, permitindo que o recipiente seja utilizado em fornos e banhos-maria sem deformar ou libertar substâncias nocivas, garantindo a segurança alimentar.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, a sua construção em polietersulfona de alta temperatura permite a utilização segura em fornos, sendo ideal para cozinhar, reaquecer ou manter alimentos quentes.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, por ser um recipiente GN 1/9, segue as normas internacionais Gastronorm, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como banhos-maria, carrinhos e expositores.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos alimentares e a manutenção da higiene.

É adequado para armazenamento a frio?

Embora projetado para alta temperatura, o material polietersulfona também é resistente a baixas temperaturas, tornando-o adequado para armazenamento refrigerado ou congelado, oferecendo versatilidade na cozinha.