

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Drenagem GN 1/3 Alta Temperatura 176x325mm em Polietersulfona

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM30HPD-150	<b>Modelo:</b>	30HPD-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511329038

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	30HPD-150
<b>EAN</b>	099511329038

### Descricao Resumida

Tabuleiro de drenagem GN 1/3 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para separar líquidos de sólidos em buffets e cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este tabuleiro de drenagem GN 1/3, fabricado em polietersulfona, foi concebido para suportar elevadas temperaturas, garantindo a separação eficiente de líquidos e sólidos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet. A sua construção robusta e cor âmbar são ideais para identificação rápida e uso contínuo.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Drenagem GN 1/3
<b>Dimensões (L x P)</b>	176 x 325 mm
<b>Material</b>	Polietersulfona
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Resistência a Altas Temperaturas</b>	Sim

## Aplicações Profissionais

Ideal para utilização em buffets de hotéis, cantinas empresariais, restaurantes com serviço de self-service, e em cozinhas de catering onde a manutenção da temperatura e a drenagem de líquidos são cruciais. Perfeito para manter alimentos quentes em banho-maria, ou para drenar óleos e líquidos de produtos fritos ou cozidos, como legumes, carnes e peixes, garantindo a sua apresentação e qualidade.

## Drenagem GN 1/3 — Principais Vantagens

- **\*\*Resistência Superior:\*\*** Fabricado em polietersulfona, suporta temperaturas elevadas sem deformar, ideal para ambientes de cozinha exigentes.
- **\*\*Drenagem Eficaz:\*\*** Permite a separação de líquidos, mantendo os alimentos frescos e com melhor apresentação, evitando que fiquem encharcados.
- **\*\*Higiene e Segurança:\*\*** Material não poroso e fácil de limpar, contribuindo para a segurança alimentar e a prevenção de contaminação cruzada.

- **\*\*Durabilidade:\*\*** Construção robusta que garante uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Compatível com tabuleiros GN 1/3, otimizando o espaço e a organização em buffets e áreas de preparação.

#### **Qual a principal vantagem da polietersulfona neste tabuleiro?**

A polietersulfona confere ao tabuleiro uma elevada resistência a temperaturas, permitindo a sua utilização segura em banho-maria ou fornos, sem risco de deformação ou libertação de substâncias.

#### **Em que tipo de equipamentos posso usar este tabuleiro GN 1/3?**

Pode ser utilizado em qualquer equipamento compatível com o formato Gastronorm 1/3, como buffets, vitrines aquecidas, banho-maria, e carros de serviço, onde a drenagem de líquidos é necessária.

#### **Este tabuleiro é adequado para contacto direto com alimentos?**

Sim, o material de polietersulfona é seguro para contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção deste tabuleiro?**

A limpeza é simples, podendo ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O material não poroso facilita a remoção de resíduos e evita a acumulação de bactérias.

#### **Qual a função da cor âmbar?**

A cor âmbar pode ajudar na identificação rápida do tipo de alimento ou da temperatura a que o tabuleiro está sujeito, facilitando a organização e a gestão em cozinhas com alto volume de trabalho.