

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Perfurado Alta Temperatura 32.5x26.5x12.7 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM25CLRHP-150	Modelo:	25CLRHP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511345328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	25CLRHP-150
EAN	099511345328

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 perfurado em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para drenagem e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Recipiente perfurado em Polietersulfona (PES) de alta temperatura, formato GN 1/2 (265x325mm) e 150mm de profundidade, ideal para confeccionar e armazenar alimentos cumprindo as normas HACCP em cozinhas profissionais. A sua resistência a temperaturas elevadas permite a sua utilização em processos de confeitaria e conservação a quente ou frio, mantendo a integridade dos alimentos.

recipiente GN perfurado — Características Técnicas

Profundidade	150 mm
Material	Polietersulfona (PES)
Formato	GN 1/2 (265 x 325 mm)
Temperatura Máxima	Alta Temperatura
Cor	Âmbar
Perfurado	Sim
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente perfurado GN 1/2 é essencial para estabelecimentos que operam sob rigorosos controlos de higiene e segurança alimentar. Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de preparar mise en place para o serviço de almoço e jantar, ou para o gestor de uma pastelaria que prepara ingredientes para confeitaria. Perfeito para operações de catering que exigem recipientes robustos e seguros para o transporte e armazenamento de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente GN Perfurado de Alta Temperatura — Principais Vantagens

A sua construção em Polietersulfona (PES) confere-lhe uma excepcional resistência a altas temperaturas, tornando-o versátil para processos de cozimento, reaquecimento ou conservação a frio, sem deformação ou contaminação. A natureza perfurada facilita a drenagem e a circulação de ar, ideal para cozedura a vapor ou refrigeração rápida, cumprindo as exigências HACCP para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente GN 1/2 tem uma capacidade adequada para porções individuais ou ingredientes específicos, otimizando o espaço em cozinhas profissionais.

O material Polietersulfona (PES) é seguro para alimentos?

Sim, o Polietersulfona (PES) é um material de grau alimentar, resistente a altas temperaturas e quimicamente estável, garantindo a segurança na manipulação de alimentos em cozinhas profissionais.

Posso usar este recipiente em fornos ou micro-ondas?

Devido à sua alta resistência térmica, este recipiente pode ser utilizado em processos de confeção a temperaturas elevadas. No entanto, não é recomendado o uso em micro-ondas sem confirmação específica do fabricante.

A perfuração é adequada para todos os tipos de alimentos?

A perfuração facilita a drenagem de líquidos e a circulação de ar, ideal para processos como cozedura a vapor, refrigeração rápida ou confeção onde a ventilação é benéfica. Para alimentos líquidos sem necessidade de drenagem, pode ser preferível um recipiente não perfurado.

Quantos recipientes posso encomendar de uma vez?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades. Para encomendas maiores, consulte a disponibilidade e condições especiais para profissionais da restauração 🍽️ hotelaria.