

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/1 Alta Temperatura 530x325x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM14HP-110	Modelo:	14HP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328130

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	14HP-110
EAN	099511328130

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em polietersulfona, 530x325x100mm. Ideal para armazenamento e confecção de alimentos em alta temperatura, durável e higiênico.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1, fabricado em polietersulfona, oferece uma solução robusta e fiável para armazenamento e confecção de alimentos em ambientes de alta temperatura, com dimensões de 530x325x100mm.

Características Técnicas

Formato GN	GN 1/1
Dimensões (C x L x P)	530 x 325 x 100 mm
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Resistência	Altas temperaturas

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e resistência térmica. Adequado para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. Permite o armazenamento seguro de alimentos quentes, o transporte de preparações e a utilização em banhos-maria ou fornos, otimizando a gestão de stocks e a eficiência na produção.

Recipiente GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

- ****Resistência Extrema:**** Fabricado em polietersulfona, suporta temperaturas elevadas sem deformar ou libertar substâncias nocivas.
- ****Durabilidade:**** Material robusto que garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Adequado para armazenamento, transporte, confecção e serviço de alimentos quentes.
- ****Higiene:**** Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.

- ****Compatibilidade GN:**** Encaixa perfeitamente em equipamentos Gastronorm padrão, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.

Qual a principal vantagem da polietersulfona neste recipiente?

A polietersulfona confere ao recipiente uma resistência excepcional a altas temperaturas, permitindo a sua utilização segura em fornos, banhos-maria e para armazenamento de alimentos quentes, sem risco de deformação ou degradação do material.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, devido à sua composição em polietersulfona e resistência a altas temperaturas, este recipiente GN 1/1 é adequado para utilização em fornos, facilitando a confeção e manutenção de alimentos quentes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e não porosa da polietersulfona torna este recipiente muito fácil de limpar, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente GN 1/1, é totalmente compatível com a vasta maioria dos equipamentos Gastronorm padrão, como fornos, banhos-maria, vitrines e carros de transporte.

Para que tipo de alimentos é mais indicado?

É ideal para o armazenamento, transporte e serviço de uma vasta gama de alimentos quentes, desde molhos e sopas a carnes e vegetais, mantendo a sua temperatura e qualidade.