

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Alta Temperatura 8.6 L - 325x265x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM24HP-150	Modelo:	24HP-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511328246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	24HP-150
EAN	099511328246

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 de alta temperatura, fabricado em polietersulfona robusta. Ideal para cozinhas profissionais, suporta uso em fornos, banho-maria e refrigeração.

Descricao Completa

Com capacidade de 5,9 L e construído em Polietesulfona âmbar de alta durabilidade, este recipiente Gastronorm 1/2 é ideal para a preparação e armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais. As suas dimensões de 26,5 x 32,5 x 10 cm (A 15 cm) e resistência a altas temperaturas garantem conformidade com normas HACCP, sendo um complemento essencial para o *mise en place* diário de restaurantes e unidades de catering.

Recipiente GN 1/2 — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	26,5 x 32,5 x 10 cm
Capacidade	5,9 L
Material	Polietesulfona
Cor	Âmbar
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão de inventário e preparação de ingredientes em estabelecimentos de restauração de média dimensão, como snack-bares, pizzarias e restaurantes tradicionais. O Gestor de F&B de unidades de catering beneficia da sua durabilidade e capacidade para manter a organização do stock, assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Principais Vantagens

Fabricado em Polietesulfona, este recipiente GN 1/2 suporta altas temperaturas, sendo seguro para utilização em processos de confeção e armazenamento prolongado. A cor âmbar facilita a identificação de conteúdos específicos e a sua robustez minimiza o risco de danos em ambientes de cozinha com produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente Gastronorm 1/2 tem uma capacidade de 5,9 litros.

De que material é feito este recipiente GN?

O recipiente é fabricado em Polietesulfona, um material resistente a altas temperaturas.

Posso usar este recipiente em temperaturas elevadas?

Sim, este recipiente foi concebido para suportar altas temperaturas, sendo adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Qual a quantidade mínima de compra deste recipiente?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades.

As dimensões deste recipiente GN são compatíveis com equipamentos padrão?

Sim, este recipiente tem as dimensões padrão GN 1/2 (26,5 x 32,5 x 10 cm), sendo compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm.