

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente GN 1/1 Alta Temperatura 150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM16HP-150	<b>Modelo:</b>	16HP-150
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511328154

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	16HP-150
<b>EAN</b>	099511328154

### Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1 de alta temperatura (530x325x150 mm), fabricado em polietersulfona resistente. Ideal para confeitaria, aquecimento e armazenamento em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Armazene e preserve alimentos com segurança e eficiência utilizando este recipiente Gastronorm 1/1 de alta temperatura. Concebido em Polietersulfona de cor âmbar, com 19,5L de capacidade e 15 cm de altura, é ideal para a conservação de refeições em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que cumprem rigorosas normas de higiene.

### Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	19,5 L
<b>Material</b>	Polietersulfona
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	32,5 x 53 x 15 cm
<b>Norma</b>	GN 1/1
<b>Temperatura Máxima</b>	Alta temperatura
<b>Quantidade Mínima por Encomenda</b>	6 unidades
<b>Código de Origem</b>	3923109090

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para estabelecimentos de restauração, desde snack-bars e pastelarias a restaurantes com serviço contínuo. É ideal para a organização do *mise en place* e para a conservação de ingredientes em cozinhas profissionais que necessitam de manter alimentos a temperaturas elevadas em segurança, em conformidade com as normas HACCP.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em Polietersulfona resistente a altas temperaturas, este recipiente GN 1/1 garante durabilidade e segurança alimentar. A sua cor âmbar permite uma fácil identificação e organização do stock, essencial para a gestão FIFO (First-In, First-Out) e para a conformidade com as normas de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça industrial?**

Sim, a Polietersulfona é um material resistente a altas temperaturas e ciclos de lavagem industrial, mantendo a sua integridade.

### **Qual a capacidade exata em litros?**

Este recipiente Gastronorm 1/1 tem uma capacidade de 19,5 litros.

### **É possível empilhar estes recipientes?**

Sim, os recipientes Gastronorm são concebidos para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento.

### **Qual a espessura do material?**

A espessura do material não é fornecida nos dados. O material é Polietersulfona, conhecido pela sua robustez.

### **Este produto cumpre normas HACCP?**

Sim, o material e o design deste recipiente são adequados para uso em ambientes que exigem conformidade com as normas HACCP, especialmente pela sua resistência a temperaturas e facilidade de limpeza.