

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Recipiente Gastronorm GN 1/1 Perfurado Alta Temperatura 530x325x127mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM15CLRHP-150	<b>Modelo:</b>	15CLRHP-150
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511346066

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	15CLRHP-150
<b>EAN</b>	099511346066

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

Este recipiente colador GN 1/1, com dimensões de 53 x 32,5 x 12,7 cm, é fabricado em Polietetersulfona para suportar altas temperaturas, ideal para processos de confecção e manutenção de alimentos em cozinhas profissionais. Permite a drenagem eficiente de líquidos, mantendo a integridade e qualidade dos ingredientes durante a preparação ou serviço contínuo, em conformidade com normas HACCP.

### recipiente colador GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	530 x 325 x 127 mm
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Material</b>	Polietetersulfona
<b>Temperatura Máxima</b>	Alta temperatura
<b>Capacidade</b>	17.6 Litros
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Perfurado</b>	Sim
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de cozinhas profissionais em restaurantes, pastelarias ou serviços de catering que necessitam de uma solução robusta para a drenagem de alimentos cozinhados ou para a manutenção em banho-maria. Para o responsável de cantina escolar que prepara grandes volumes, este recipiente assegura a eficiência e a conformidade com as normas de higiene.

## Recipiente Colador GN 1/1 — Principais Vantagens

A resistência a altas temperaturas da Polietetersulfona garante a durabilidade e segurança alimentar, mesmo em ciclos de uso intensivo. As perfurações precisas permitem uma drenagem rápida e eficaz, essencial para manter a textura e qualidade dos alimentos, suportando rigorosos processos HACCP. A cor âmbar facilita a identificação e a gestão de stock em cozinhas movimentadas.

## Perguntas Frequentes

### Este recipiente é adequado para uso em congeladores?

Embora fabricado em Polietetersulfona para alta temperatura, a sua principal aplicação é em processos que requerem calor ou drenagem. Para congelamento, recomendamos recipientes específicos em policarbonato ou aço inoxidável.

### Qual a capacidade total deste recipiente GN 1/1?

Este recipiente GN 1/1 perfurado tem uma capacidade de 17.6 litros, otimizada para drenagem eficiente.

### É seguro lavar este recipiente em máquina industrial?

Sim, o material Polietetersulfona é resistente a altas temperaturas e choque térmico, sendo adequado para lavagem em máquinas industriais de acordo com as especificações do fabricante do equipamento.

### Quantas unidades vêm numa embalagem padrão?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades, garantindo um preço competitivo para estabelecimentos que necessitam de várias unidades.

### O material é resistente a ácidos ou bases fortes?

A Polietetersulfona oferece boa resistência química a muitos agentes, incluindo ácidos e bases diluídas, sendo adequada para o manuseamento de diversos tipos de alimentos em ambientes de restauração. ?