

# 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 1/3 Alta Temperatura 325x176x100 mm Polietersulfona

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM34HP-110	<b>Modelo:</b>	34HP-110
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511328376

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	34HP-110
<b>EAN</b>	099511328376

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em polietersulfona, ideal para alta temperatura. Dimensões 325x176x100 mm, capacidade 4,0 L. Durável, versátil para fornos, banho-maria e frigoríficos.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, fabricado em polietersulfona, oferece uma solução robusta para o manuseamento de alimentos em ambientes de alta temperatura, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

## Características Técnicas

<b>Padrão Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 176 x 100 mm
<b>Capacidade</b>	4,0 L
<b>Material</b>	Polietersulfona
<b>Cor</b>	Preto
<b>Resistência à Temperatura</b>	Até 190°C

## Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua resistência a altas temperaturas torna-o perfeito para utilização em fornos, banho-maria, e buffets aquecidos, bem como para armazenamento refrigerado de alimentos.

## Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

- **Resistência Extrema:** Suporta temperaturas elevadas, ideal para confeção e manutenção de alimentos quentes.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polietersulfona, garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para fornos, micro-ondas, banho-maria, frigoríficos e congeladores.

- **Fácil Higienização:** Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- **Compatibilidade GN:** Encaixa perfeitamente em sistemas Gastronorm padrão, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

#### **Qual a principal vantagem da polietersulfona neste recipiente?**

A polietersulfona (PES) confere ao recipiente uma elevada resistência a temperaturas extremas, tanto altas como baixas, e uma durabilidade superior, tornando-o ideal para ambientes de cozinha profissional exigentes.

#### **Pode ser utilizado em fornos e banho-maria?**

Sim, este recipiente é projetado para suportar altas temperaturas até 190°C, sendo perfeitamente adequado para uso em fornos, micro-ondas e sistemas de banho-maria, bem como para buffets aquecidos.

#### **Qual a capacidade deste recipiente GN 1/3?**

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, com 100 mm de profundidade, possui uma capacidade de 4,0 litros, ideal para porções médias de alimentos em cozinhas profissionais.

#### **É compatível com outros equipamentos Gastronorm?**

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/3, garantindo compatibilidade total com todos os equipamentos e acessórios que utilizam este sistema, como carros de transporte, buffets, fornos combinados e frigoríficos.

#### **Como devo limpar e manter este recipiente?**

A superfície lisa da polietersulfona facilita a limpeza. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a integridade do material.