

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 Alta Temperatura 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM24HP-110	Modelo:	24HP-110
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511328253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	24HP-110
EAN	099511328253

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em polietersulfona, ideal para uso em altas temperaturas. Dimensões 325x265x100 mm, resistente e durável para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Resistente a altas temperaturas, este recipiente GN 1/2 de Polietersulfona (5,9 L) é ideal para a confeitaria e armazenamento em cozinhas profissionais. Com dimensões de 26,5 x 32,5 x 10 cm, garante a conformidade com normas HACCP no serviço contínuo e na manutenção do *mise en place*.

recipiente GN 1/2 alta temperatura — Características Técnicas

Capacidade	5,9 L
Dimensões (L x P x A)	26,5 x 32,5 x 10 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Normas	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com elevado volume de serviço, como snack-bares, churrasqueiras e restaurantes tradicionais. Para o Chef que necessita de manter a organização e a segurança alimentar durante o *rush*, este recipiente GN 1/2 assegura um *mise en place* eficiente e a conformidade com as normas de higiene.

Resistência a Altas Temperaturas — Principais Vantagens

Fabricado em Polietersulfona, este recipiente GN 1/2 suporta temperaturas elevadas, garantindo a integridade do alimento e a segurança durante processos de confeitaria ou armazenamento a quente. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de cozinha profissional com produção intensiva, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/2?

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

Este recipiente é seguro para alimentos quentes?

Sim, é fabricado em Polietesulfona, um material resistente a altas temperaturas, adequado para alimentos quentes e para uso em cozinhas profissionais.

Que normas de segurança alimentar cumpre este recipiente?

Este recipiente cumpre as normas HACCP, garantindo a segurança alimentar na sua utilização profissional.

Quais as dimensões exatas deste recipiente?

As dimensões deste recipiente GN 1/2 são 26,5 cm de comprimento, 32,5 cm de profundidade e 10 cm de altura.

Pode este recipiente ser usado em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o material Polietesulfona é adequado para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a sua limpeza e manutenção.