

# 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 1/1 Alta Temperatura 65mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM12HP-150	<b>Modelo:</b>	12HP-150
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511328093

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	12HP-150
<b>EAN</b>	099511328093

### Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 530x325x65mm. Durável e seguro para alimentos.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 de alta temperatura, com 32,5 x 53 cm e 6,5 cm de altura, oferece uma capacidade de 8,5 L ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Concebido em Polietetersulfona âmbar, suporta temperaturas elevadas, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com normas HACCP.

### Recipiente GN 1/1 alta temperatura — Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	32,5 x 53 x 6,5 cm
<b>Capacidade</b>	8,5 L
<b>Material</b>	Polietersulfona
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Temperatura Máxima</b>	7 (sem especificar unidade, inferido como número de vezes)
<b>Quantidade Mínima por Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de restaurantes ou o gestor de pastelarias que necessita de recipientes robustos para armazenar e expor alimentos a temperaturas elevadas. Perfeito para operações de catering ou cantinas que exigem recipientes que resistam a ciclos de aquecimento e refrigeração, mantendo a integridade e segurança dos alimentos preparados.

### Recipiente GN 1/1 Alta Temperatura — Principais Vantagens

A sua construção em Polietetersulfona de alta resistência garante durabilidade e segurança alimentar em ambientes de cozinha exigentes. A cor âmbar discreta facilita a identificação e o controlo de

stock, enquanto a capacidade de 8,5 L o torna versátil para diversas aplicações de mise en place ou serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente pode ir ao forno?**

O material Polietetersulfona suporta altas temperaturas, mas não foi especificamente concebido para uso direto em forno. Consulte as especificações detalhadas do fabricante para limites de temperatura exatos.

### **Qual a dimensão exata deste recipiente GN 1/1?**

As dimensões exteriores deste recipiente Gastronorm 1/1 são 53 cm de comprimento por 32,5 cm de largura.

### **Este recipiente é compatível com que tipo de alimentos?**

É adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles que necessitam de ser mantidos a temperaturas elevadas durante o serviço ou armazenamento, respeitando as normas HACCP.

### **É necessário encomendar múltiplos recipientes?**

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades, garantindo um melhor aproveitamento logístico e de custos.

### **Qual a vantagem da cor âmbar?**

A cor âmbar pode auxiliar na identificação de conteúdos específicos ou na diferenciação entre recipientes, facilitando a gestão de inventário e a organização na cozinha profissional.