

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelha de Drenagem GN 1/2 Alta Temperatura 162x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM20LPHPD-150	Modelo:	20LPHPD-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511346684

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	20LPHPD-150
EAN	099511346684

Descricao Resumida

Grelha de drenagem GN 1/2 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas, ideal para manter alimentos escorridos e elevados em recipientes Gastronorm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O recipiente Gastronorm GN 1/2 perfurado em Polietersulfona (PES) de alta temperatura, com 16,2 x 53 cm, assegura a conformidade com as normas HACCP no armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Ideal para a sua aplicação de mise en place ou transporte de ingredientes em estabelecimentos com produção intensiva.

recipiente Gastronorm GN 1/2 perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona (PES)
Dimensões (C x L)	530 x 162 mm
Profundidade	150 mm
Cor	Âmbar
Normas	GN 1/2 Perfurado, Alta Temperatura, HACCP
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs de cozinha em restaurantes de 40-80 covers que necessitam de organizar a sua produção com recipientes resistentes a altas temperaturas. Perfeito para estabelecimentos de catering e eventos que requerem soluções de armazenamento seguras e conformes com as normas HACCP, garantindo a integridade dos alimentos durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Polietersulfona (PES) confere a este recipiente GN 1/2 uma notável resistência a temperaturas elevadas, tornando-o seguro para uso em diversas condições de conservação e confeção. A sua perfuração garante a drenagem e ventilação adequadas, essenciais para a segurança alimentar e conformidade HACCP, diferenciando-o de recipientes standard.

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN 1/2 é seguro para usar em temperaturas elevadas?

Sim, o material Polietersulfona (PES) é especificamente concebido para resistir a altas temperaturas, assegurando a sua integridade e segurança alimentar em ambientes de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem da perfuração neste recipiente?

A perfuração permite a drenagem de líquidos e a circulação de ar, o que é crucial para manter a qualidade dos alimentos e cumprir as normas de higiene e segurança alimentar como o HACCP.

Este recipiente cumpre as normas HACCP?

Sim, a sua conceção com material adequado para alta temperatura e a perfuração para drenagem e ventilação auxiliam na manutenção das condições exigidas pelas normas HACCP.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o Polietersulfona (PES) é um material robusto e resistente, sendo adequado para a lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo as suas propriedades mesmo após múltiplos ciclos.

Qual a quantidade mínima de compra para este recipiente Gastronorm?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades, permitindo-lhe adquirir o volume necessário para as suas operações de cozinha profissional.