

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Alta Temperatura 162x176x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM64HP-110	Modelo:	64HP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328581

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	64HP-110
EAN	099511328581

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polietersulfona, ideal para altas temperaturas. Dimensões 162x176x100 mm. Essencial para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6, fabricado em polietersulfona de alta qualidade, é projetado para suportar temperaturas elevadas, sendo ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e resistência térmica no armazenamento e confecção de alimentos. A sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Formato GN	GN 1/6
Dimensões (C x L x A)	162 x 176 x 100 mm
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Resistência à Temperatura	Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. É ideal para o armazenamento seguro de alimentos quentes em banhos-maria, fornos combinados ou estufas, bem como para a preparação e exposição em buffets quentes. A sua resistência a altas temperaturas permite a sua utilização direta em processos de confecção e manutenção de calor, otimizando a eficiência operacional.

Recipiente GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Excepcional:**** Fabricado em polietersulfona, oferece resistência superior a impactos e deformações.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta elevadas temperaturas, permitindo a sua utilização em fornos, banhos-maria e estufas.

- **Higiene Otimizada:** Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.
- **Conformidade Gastronorm:** Compatível com todos os equipamentos e sistemas de armazenamento GN padrão.
- **Segurança Alimentar:** Material robusto e seguro para contacto direto com alimentos, mesmo a altas temperaturas.

Qual a principal vantagem de um recipiente GN de alta temperatura?

A principal vantagem é a sua capacidade de ser utilizado diretamente em fornos, banhos-maria e estufas, suportando temperaturas elevadas sem deformar ou libertar substâncias nocivas, otimizando processos de confeção e manutenção.

Este recipiente GN 1/6 é compatível com que tipo de equipamentos?

Sendo um recipiente com formato Gastronorm GN 1/6, é compatível com todos os equipamentos de cozinha profissional que utilizam o padrão GN, como fornos combinados, banhos-maria, estufas, frigoríficos e carros de transporte.

De que material é feito e quais as suas características?

É fabricado em polietersulfona, um polímero de alto desempenho conhecido pela sua excecional resistência a altas temperaturas, durabilidade, resistência a produtos químicos e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha exigentes.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o material polietersulfona é aprovado para contacto alimentar e é seguro para uso com alimentos, mesmo a altas temperaturas, garantindo a integridade e a segurança dos produtos alimentares.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, devido à sua resistência a altas temperaturas e à natureza do material, este recipiente GN pode ser lavado de forma segura e eficiente em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene.

?