

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 26,5x32,5x15 cm Polietersulfona

Informacoes do Produto

SKU:	DBM26HP-150	Modelo:	26HP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328277

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	26HP-150
EAN	099511328277

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/2 de alta temperatura em polietersulfona, ideal para confeção e serviço de alimentos. Resistente e durável para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/2 de policarbonato de alta temperatura, com 8,9L de capacidade, assegura a conformidade com as normas HACCP na conservação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. O material resistente a choques e a temperaturas extremas (de -40°C a 150°C) é ideal para serviços contínuos em restaurantes, hotéis e catering.

Recipiente GN 1/2 alta temperatura — Características Técnicas

Capacidade	8,9 L
Dimensões (C x L x A)	32,5 x 26,5 x 15 cm
Material	Polietersulfona (Resistente a altas temperaturas)
Temperatura Mínima	-40°C
Temperatura Máxima	150°C
Cor	Âmbar
Certificação	CE, HACCP
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevada exigência de higiene e controlo de temperatura, como cozinhas de restaurantes, unidades de hotelaria, cantinas empresariais e escolares. Para o Chef de cozinha que necessita de garantir a segurança alimentar e a apresentação impecável dos pratos, este recipiente GN 1/2 assegura a manutenção da temperatura e a organização do serviço, mesmo em períodos de pico.

Recipientes Gastronorm de Alta Temperatura — Principais Vantagens

A sua construção em Polietersulfona confere uma resistência excecional a variações térmicas extremas, suportando de -40°C a 150°C, essencial para processos de confeção, refrigeração e aquecimento. A certificação HACCP garante a adequação às mais rigorosas normas de segurança alimentar, enquanto a cor âmbar facilita a identificação de conteúdos e a gestão de stocks, prevenindo erros de FIFO (First-In, First-Out).

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente GN 1/2 tem uma capacidade de 8,9 litros.

Que materiais compõem este recipiente GN 1/2?

É fabricado em Polietersulfona, um polímero de alta performance conhecido pela sua resistência a temperaturas extremas e a impactos.

Qual a gama de temperaturas suportadas?

Este recipiente suporta temperaturas entre -40°C e 150°C, permitindo a sua utilização em processos de congelação, refrigeração, aquecimento e confeção.

Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o recipiente possui certificação CE e cumpre as normas HACCP, assegurando a segurança alimentar na sua utilização profissional.

É recomendado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, catering, cantinas, pastelarias, e qualquer cozinha profissional que necessite de recipientes robustos, seguros e versáteis para a gestão de alimentos.