

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/9 Alta Temperatura 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM94HP-150	Modelo:	94HP-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511328666

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	94HP-150
EAN	099511328666

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/9 de 100mm de profundidade, fabricado em polietersulfona de alta resistência a temperaturas. Essencial para cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

Recipiente em Polietetersulfona (PES) de alta temperatura, com 850ml de capacidade, ideal para a organização eficiente do 'mise en place' em cozinhas profissionais e serviços de restauração. Dimensões de 17,6 x 10,8 x 10 cm garantem versatilidade.

Recipiente GN 1/9 — Características Técnicas

Capacidade	850 ml
Dimensões (C x L x A)	17,6 x 10,8 x 10 cm
Material	Polietersulfona (PES)
Cor	Âmbar
Temperatura Máxima	Alta Temperatura
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades
Referência	DBM94HP-150

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço, como snack-bares, hamburguerias e restaurantes tradicionais que necessitam de manter a organização e a higiene. Para o Chef de cozinha em pastelarias ou unidades de catering que prepara ingredientes ou porções para eventos específicos, garantindo a conformidade com normas HACCP.

Recipiente GN 1/9 Alta Temperatura — Principais Vantagens

Fabricado em Polietetersulfona (PES), este recipiente GN 1/9 suporta temperaturas elevadas, sendo seguro para utilização em processos de confeitaria ou refrigeração intensiva. A sua cor âmbar facilita a identificação e a gestão do stock alimentar, contribuindo para a segurança alimentar e controlo

FIFO.

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN é adequado para uso em micro-ondas?

Sim, o material Polietetersulfona (PES) é seguro para utilização em micro-ondas, suportando as temperaturas de aquecimento alimentar.

Qual a vantagem da cor âmbar neste recipiente?

A cor âmbar ajuda na identificação rápida do conteúdo e na gestão de stock, especialmente importante para o controlo FIFO (First-In, First-Out) e para proteger certos alimentos sensíveis à luz.

Posso lavar este recipiente em máquina industrial?

Sim, o material Polietetersulfona (PES) é concebido para resistir a lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo a sua integridade e funcionalidade.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, os recipientes de alta temperatura em Polietetersulfona (PES) são adequados para contacto com alimentos e comuns em ambientes que seguem rigorosas normas de segurança alimentar, como as HACCP.

Quantas unidades posso encomendar de cada vez?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente a sua cozinha profissional.