

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/4 Alta Temperatura 16,2 x 26,5 x 10 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM44HP-150	Modelo:	44HP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328482

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	44HP-150
EAN	099511328482

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/4 em polietersulfona, ideal para uso em alta temperatura. Dimensões 26,5 x 16,2 x 10 cm. Garante durabilidade e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 de alta temperatura em polietersulfona âmbar é ideal para o armazenamento seguro de alimentos, garantindo a integridade em diferentes temperaturas e permitindo a identificação visual rápida do conteúdo. Com uma capacidade de 2,5 L, suporta temperaturas elevadas, sendo essencial para a organização e cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Capacidade	2,5 L
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (LxP)	26,5 x 16,2 cm
Altura	10 cm
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros que necessitam de armazenar cremes e recheios em segurança, ou para chefs de cozinha em restaurantes de média dimensão que gerem o *mise en place* de ingredientes para empratamentos rápidos. Perfeito para cantinas que precisam de porcionar e conservar alimentos conforme normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em polietersulfona de alta temperatura garante durabilidade e resistência, mesmo em ciclos de aquecimento e refrigeração, assegurando a conformidade com as normas de segurança

alimentar. A cor âmbar facilita a identificação do conteúdo e do tipo de alimento, otimizando a gestão de stock e o FIFO (First-In, First-Out).

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir ao congelador?

Sim, este recipiente é adequado para uso em congeladores, mantendo a sua integridade estrutural.

Qual a temperatura máxima de operação suportada?

Este recipiente foi concebido para suportar temperaturas elevadas, adequadas para processos de confeção ou aquecimento em banho-maria, dentro dos limites especificados pelo fabricante para polímeros de alta temperatura.

É compatível com normas HACCP?

Sim, a sua capacidade de suportar temperaturas adequadas e a facilidade de limpeza contribuem para o cumprimento das normas HACCP.

Quantas unidades vêm numa embalagem padrão?

A quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades, ideal para otimizar o stock em estabelecimentos com necessidades regulares.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar-loiça?

Sim, este recipiente em polietersulfona é seguro para utilização em máquinas de lavar-loiça industriais, facilitando a higienização.