

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 06/07/2026

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

Recipiente GN 1/3 Policarbonato Preto 17.6x32.5x20 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM38CW-110	Modelo:	38CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511326723

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	38CW-110
EAN	099511326723

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato preto, com 17.6x32.5x20 cm e 11.4 L de capacidade. Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 1/3 em policarbonato negro, com capacidade de 6,9 L e dimensões de 17,6 x 32,5 x 20 cm. Ideal para a conservação e exposição de alimentos, garantindo a organização e o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	6,9 L
Dimensões (L x P x A)	17,6 x 32,5 x 20 cm
Material	Policarbonato
Cor	Negro
Norma Gastronorm	1/3
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias e restaurantes tradicionais, este recipiente GN 1/3 facilita a organização do *mise en place* e a conservação de ingredientes ou pratos preparados. Para o chef de cozinha em hotéis ou empresas de catering, a sua durabilidade e design permitem a utilização contínua em balcões de buffet ou em cozinhas com produção intensiva, assegurando a frescura e a segurança alimentar.

Material Resistente — Principais Vantagens

Fabricado em policarbonato de alta resistência, este recipiente GN 1/3 oferece durabilidade superior e suporta temperaturas de -40°C a 100°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e aquecimento em banho-maria. A cor negra não só confere um aspeto moderno à apresentação dos alimentos, como também protege contra a degradação pela luz UV, preservando a qualidade nutricional e visual dos produtos. O seu design em conformidade com as normas Gastronorm garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para ir ao forno?

Não, este recipiente em policarbonato não é adequado para uso em fornos convencionais. A sua utilização é recomendada entre -40°C e 100°C, sendo ideal para refrigeração, congelação, exposição e aquecimento em banho-maria.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm 1/3?

Este recipiente Gastronorm 1/3 tem uma capacidade de 6,9 litros.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, este recipiente em policarbonato é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo a sua integridade e funcionalidade após múltiplos ciclos de lavagem.

O material deste recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar, garantindo a segurança no contacto com alimentos e o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar em vigor.

Qual a vantagem de ter a quantidade mínima de pedido de 6 unidades?

A quantidade mínima de pedido de 6 unidades permite otimizar os custos de transporte e aquisição, sendo ideal para estabelecimentos que necessitam de repor o stock de forma eficiente, mantendo sempre recipientes disponíveis para diferentes tipos de alimentos.

?