

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 com Pegas, 176x325x65mm, Polietersulfona

Informacoes do Produto

SKU:	DBM32HP2H-150	Modelo:	32HP2H-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511520688

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	32HP2H-150
EAN	099511520688

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em polietersulfona âmbar, com pegas, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a altas temperaturas.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em Polietersulfona âmbar, com 17,6 x 32,5 x 6,5 cm, é ideal para a organização e armazenamento em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com normas HACCP. A sua resistência a temperaturas permite a sua utilização em diversas fases da confeção e conservação de alimentos, facilitando o mise en place e o controlo de stock.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Material	Polietersulfona
Dimensões (L x P x A)	17,6 x 32,5 x 6,5 cm
Capacidade	2,8 L
Cor	Âmbar
Formato	GN 1/3
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de snack-bares e roulotes que necessitam de organizar ingredientes para fritadeiras ou balcões de preparação. Em restaurantes com serviço contínuo, este recipiente facilita a gestão do mise en place para empratamentos rápidos e eficientes, assegurando o FIFO e a conformidade com normas de segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em Polietesulfona confere a este recipiente Gastronorm 1/3 uma elevada durabilidade e resistência térmica, suportando variações de temperatura sem deformação. A cor âmbar é particularmente útil para identificar e separar alimentos sensíveis à luz, contribuindo para a segurança alimentar e conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/3?

Este recipiente tem uma capacidade de 2,8 Litros, ideal para porções específicas de ingredientes ou molhos.

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o material Polietesulfona é resistente a altas temperaturas, sendo seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais.

É seguro para contacto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado em Polietesulfona, um material seguro para contacto com alimentos e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Qual a dimensão deste recipiente GN 1/3?

As dimensões externas são 17,6 cm de largura por 32,5 cm de profundidade e 6,5 cm de altura.

Posso encomendar uma única unidade?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 6 unidades, garantindo um melhor aproveitamento logístico e custo-benefício.