

# 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 Gastronorm GN 1/3 Policarbonato Branco 11.4 L - 200 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM38CW-148	<b>Modelo:</b>	38CW-148
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511326747

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	38CW-148
<b>EAN</b>	099511326747

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato branco, com 11.4 L de capacidade e 200 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e organização em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este recipiente em policarbonato branco de 6,9 L é ideal para a organização eficiente do seu espaço de trabalho, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua construção robusta e a capacidade de empilhamento otimizam o armazenamento em cozinhas profissionais, desde snacks a buffets de hotelaria.

### Recipiente GN 1/3 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	6,9 L
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	17,6 x 32,5 x 20 cm
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Branco
<b>Quantidade Mínima por Encomenda</b>	6 unidades
<b>Norma</b>	Compatível com normas Gastronorm

### Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão de stocks e mise en place em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Para o chef de cozinha de um snack-bar que necessita de organizar ingredientes para serviço contínuo, ou para o gestor de F&B de um hotel que prepara buffets temáticos, estes recipientes garantem eficiência e conformidade com as normas HACCP. A cor branca facilita a identificação do conteúdo e a limpeza.

### Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

Construído em policarbonato resistente, este recipiente GN 1/3 suporta o uso intensivo em cozinhas profissionais, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a organização. A sua compatibilidade com normas Gastronorm assegura encaixe perfeito em balcões refrigerados e equipamentos de buffet, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm 1/3 tem uma capacidade de 6,9 litros, ideal para porcionar e armazenar diversos tipos de alimentos.

### De que material é feito o recipiente?

O recipiente é fabricado em policarbonato de alta resistência, garantindo durabilidade e segurança alimentar para uso profissional contínuo.

### Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça profissional?

Sim, o policarbonato utilizado é adequado para máquinas de lavar loiça profissionais, mantendo a sua integridade e transparência após múltiplos ciclos.

### As dimensões deste recipiente são padrão Gastronorm?

Sim, este recipiente tem as dimensões padrão de 17,6 x 32,5 x 20 cm, correspondendo à norma Gastronorm GN 1/3, assegurando compatibilidade com outros equipamentos padronizados.

### Qual a quantidade mínima de compra deste recipiente?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 6 unidades, facilitando a aquisição de um conjunto adequado às necessidades do seu estabelecimento.