

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/3 Alta Temperatura 176x325x100 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM34HP-150 | Modelo: | 34HP-150 |
| Marca: | Cambro | EAN: | 099511328369 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Cambro |
| Modelo | 34HP-150 |
| EAN | 099511328369 |

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 em polietersulfona de alta qualidade, resistente a temperaturas até +180°C. Com 325x176x100 mm e 4.0 L de capacidade, é ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Armazene e prepare alimentos com segurança e eficiência utilizando este recipiente Gastronorm 1/3, com 3,6 L de capacidade e 15 cm de altura. Construído em Polietetersulfona de alta resistência e cor âmbar, garante durabilidade em cozinhas profissionais, cumprindo normas HACCP.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Profundidade | 150 mm |
| Capacidade | 3,6 L |
| Dimensões (L x P x A) | 17,6 x 32,5 x 15 cm |
| Material | Polietetersulfona |
| Cor | Âmbar |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades |

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com serviço contínuo, este recipiente Gastronorm 1/3 é perfeito para a organização da mise en place em cozinhas de restaurantes tradicionais, pizzarias ou snack-bares. O Gestor de F&B de unidades hoteleiras pode utilizá-lo para a preparação de refeições em buffets ou serviço de quartos, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

A construção em Polietetersulfona confere a este recipiente uma elevada resistência a choques e a altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção intensiva. A

sua cor âmbar permite uma fácil identificação do conteúdo, auxiliando na gestão FIFO e na prevenção de contaminações cruzadas, essencial para a manutenção das normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/3?

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

De que material é feito este recipiente?

O recipiente é fabricado em Polietetersulfona, um material conhecido pela sua resistência a altas temperaturas e a impactos.

Este recipiente é adequado para o cumprimento das normas HACCP?

Sim, a sua construção e material são adequados para a manutenção das normas HACCP, facilitando a organização e a segurança alimentar.

Qual a quantidade mínima de compra para este recipiente?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 6 unidades.

Posso usar este recipiente em que tipos de estabelecimentos?

Este recipiente é versátil e adequado para restaurantes, snack-bares, hotéis, catering, pastelarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de organização e armazenamento eficiente de alimentos.