

# 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 Gastronorm GN 1/3 Perfurado Policarbonato 32.5x17.6x12.5cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM35CLRCW-135	<b>Modelo:</b>	35CLRCW-135
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511342198

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	35CLRCW-135
<b>EAN</b>	099511342198

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 perfurado em polycarbonato transparente, ideal para escorrer e armazenar alimentos. Dimensões 32.5x17.6x12.5cm. Durável e higiênico.

## Descricao Completa

Este recipiente em polycarbonato transparente, com dimensões GN 1/3 (17,6 x 32,5 x 12,5 cm), é ideal para a conservação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu material resistente e a conformidade com normas de segurança alimentar garantem a qualidade e higiene necessárias para o serviço contínuo.

### recipiente colador GN 1/3 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	3 L
<b>Material</b>	Polycarbonato
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	32,5 cm x 17,6 cm x 12,5 cm
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com elevado volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias e restaurantes com serviço contínuo. Para o Chef de cozinha que necessita de organizar a mise en place de forma eficiente ou para gestores de catering que procuram soluções práticas e seguras para a conservação de alimentos, este recipiente garante a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

### Recipiente GN 1/3 Perfurado — Principais Vantagens

A construção em polycarbonato de alta qualidade assegura durabilidade e resistência a choques e temperaturas, permitindo a sua utilização em diversas aplicações de armazenamento e exposição. A

perfuração facilita a drenagem, sendo uma vantagem para a conservação de alimentos como saladas ou vegetais após lavagem, contribuindo para a manutenção da qualidade e conformidade com as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente é adequado para máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, o polycarbonato utilizado é resistente a altas temperaturas e a ciclos repetidos em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo a sua integridade estrutural e transparência.

### **Posso usar este recipiente em fornos ou micro-ondas?**

Este recipiente em polycarbonato não é adequado para uso em fornos ou micro-ondas, pois pode deformar-se ou derreter a altas temperaturas. É projetado para refrigeração, exposição e transporte de alimentos.

### **Qual a vantagem de ser perfurado?**

A perfuração permite a drenagem de líquidos, sendo ideal para escorrer saladas, vegetais lavados ou outros alimentos que necessitem de secagem após a lavagem, ajudando a manter a frescura e a cumprir normas de higiene.

### **Este recipiente é empilhável com outros de tamanho GN 1/3?**

Sim, este recipiente é fabricado segundo as normas Gastronorm (GN 1/3), o que garante a sua compatibilidade e empilhabilidade com outros recipientes e equipamentos GN 1/3 de diferentes fabricantes.

### **Cumpre as normas de segurança alimentar em Portugal?**

Sim, o polycarbonato é um material seguro para contacto com alimentos e este recipiente é adequado para uso em cozinhas profissionais, auxiliando na conformidade com as exigências do plano HACCP.

?