

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

SKU:	DBM35CLRCW-135	Modelo:	35CLRCW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511342198

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	35CLRCW-135
EAN	099511342198

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Este recipiente em policarbonato 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

Capacidade	3 L
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (C x L x A)	32,5 cm x 17,6 cm x 12,5 cm
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Quantidade Mínima de Pedido	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 policarbonato 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.

Cumpe 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.

?