

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 Policarbonato Branco 10 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM34CW-148	Modelo:	34CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511326662

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	34CW-148
EAN	099511326662

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato branco, com 10 cm de profundidade, ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato, com 10 cm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/3
Dimensões (L x P x A)	17.6 x 32.5 x 10 cm
Profundidade	10 cm
Material	Policarbonato
Cor	Branco

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e gestão de alimentos em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering. É ideal para armazenar ingredientes, preparar mise en place, transportar alimentos ou para exposição em buffets refrigerados.

Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

- Construção robusta em policarbonato, resistente a impactos e deformações.
- Material seguro para contacto alimentar, garantindo a higiene dos produtos.
- Suporta temperaturas de -40°C a +99°C, adequado para refrigeração e aquecimento suave.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção diária.
- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento.

Qual a resistência térmica do policarbonato?

O policarbonato utilizado nestes recipientes suporta temperaturas entre -40°C e +99°C, sendo ideal para refrigeração, congelação e manutenção de alimentos quentes em banho-maria ou buffets.

Este recipiente pode ser utilizado no micro-ondas?

Embora o policarbonato resista a temperaturas elevadas, não é geralmente recomendado para aquecimento direto em micro-ondas, pois pode afetar a sua durabilidade a longo prazo. É mais adequado para armazenamento e exposição.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o policarbonato é um material de grau alimentar, certificado para contacto seguro com diversos tipos de alimentos, tanto frios como quentes, sem transferir sabores ou odores.

Como devo limpar e manter o recipiente?

Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

Este recipiente é compatível com tampas GN standard?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm GN 1/3, é totalmente compatível com todas as tampas e acessórios GN 1/3 standard disponíveis no mercado.