

# 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: 06/07/2026

*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 176x325x150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM36HP-150	<b>Modelo:</b>	36HP-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511328390

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	36HP-150
<b>EAN</b>	099511328390

### Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para conservação, confecção e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 1/3 com 15 cm de altura, concebido em Polietersulfona de alta resistência na cor Âmbar, ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 5,3 L e 150mm de profundidade, este recipiente suporta altas temperaturas, assegurando a conformidade com normas HACCP e a manutenção da qualidade dos alimentos durante o serviço contínuo ou o *mise en place*.

### Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	32,5 x 17,6 x 15 cm
Capacidade	5,3 L
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Resistência à Temperatura	Alta temperatura
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Aplicações Profissionais

O Gestor de F&B de um hotel que necessita de soluções robustas para o buffet ou o Chef de cozinha em restaurantes com grande volume de serviço podem confiar neste recipiente Gastronorm 1/3. A sua construção em Polietersulfona garante durabilidade e segurança alimentar, sendo ideal para a confecção, refrigeração e apresentação de pratos, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas no setor da restauração e hotelaria.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A capacidade de suportar altas temperaturas e a sua construção em Polietersulfona de elevada qualidade conferem a este recipiente Gastronorm 1/3 uma durabilidade superior, mesmo em ambientes de produção intensiva. A cor âmbar facilita a identificação e a gestão de stock, enquanto a quantidade mínima de pedido de 6 unidades otimiza a aquisição para estabelecimentos de todas as dimensões, assegurando sempre o cumprimento das normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente Gastronorm é seguro para alimentos?**

Sim, o material Polietersulfona é de grau alimentar e seguro para contacto com alimentos, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

### **Qual a capacidade exata deste recipiente?**

Este recipiente Gastronorm 1/3 possui uma capacidade de 5,3 Litros.

### **Pode ser utilizado em máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, a Polietersulfona é resistente a altas temperaturas, tornando-o adequado para a limpeza em máquinas de lavar loiça industriais.

### **Quantas unidades posso encomendar de cada vez?**

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

### **Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar?**

Sim, o material e o design são pensados para garantir a segurança alimentar e a conformidade com normas como a HACCP.