

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 Policarbonato Preto 6.5 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM32CW-110	Modelo:	32CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511326600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	32CW-110
EAN	099511326600

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato preto, com 32.5 x 17.6 x 6.5 cm. Ideal para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em policarbonato negro, com capacidade para 2,4 L e dimensões de 17,6 x 32,5 x 6,5 cm, é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo normas HACCP e facilitando o serviço contínuo.

recipiente GN 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	2,4 L
Dimensões (LxPxA)	17,6 x 32,5 x 6,5 cm
Material	Policarbonato
Cor	Negro
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelarias ou estabelecimentos de fast-food que necessitam de um sistema de organização eficiente para ingredientes ou sobremesas. O Gestor de F&B de um hotel que procura otimizar o 'mise en place' para buffets ou serviço de quartos também beneficia da clareza e durabilidade deste recipiente, assegurando a conformidade com normas de higiene.

Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

Fabricado em policarbonato resistente, este recipiente GN 1/3 assegura longa durabilidade mesmo em ambientes de cozinha com elevada frequência de uso. A sua cor negra discreta integra-se em qualquer apresentação, enquanto a capacidade de 2,4 L é perfeita para porções individuais ou componentes de 'mise en place'. Cumpre as exigências HACCP.

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN é seguro para uso alimentar?

Sim, o polycarbonato utilizado é adequado para contacto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a principal vantagem da cor negra?

A cor negra ajuda a disfarçar manchas e proporciona uma apresentação mais sóbria e profissional em balcões de buffet ou vitrines refrigeradas.

Posso usar este recipiente em máquinas de lavar loiça?

Sim, o polycarbonato é resistente a altas temperaturas e pode ser lavado em máquinas industriais de lavar loiça, garantindo a higiene necessária.

É compatível com outros recipientes GN?

Sim, este recipiente segue as normas Gastronorm, sendo totalmente compatível com outros recipientes e equipamentos standard da mesma medida (1/3).

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades, otimizando o seu processo de compra para necessidades frequentes.