

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 Gastronorm GN 1/3 com Asa 6.5 cm Âmbar

Informacoes do Produto

SKU:	DBM32HP1H-150	Modelo:	32HP1H-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511520695

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	32HP1H-150
EAN	099511520695

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em polietersulfona âmbar, com asa, ideal para armazenamento e serviço de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 de 17,6 x 32,5 x 6,5 cm em Polietetersulfona âmbar é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e a cor âmbar permitem a identificação rápida de conteúdos sensíveis à luz, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a otimização do fluxo de trabalho em momentos de maior exigência, como o serviço de almoço num restaurante com 80 lugares.

Recipiente GN 1/3 — Aplicações Profissionais

Para o gestor de um snack-bar que necessita de manter a frescura e a organização dos ingredientes para hambúrgueres e outros pratos rápidos. Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam e armazenam porções individuais de molhos, guarnições ou sobremesas, garantindo o FIFO (First-In, First-Out) e a segurança alimentar. Adequado para pastelarias que precisam de expor ou conservar pequenas quantidades de recheios ou decorações.

Recipiente GN 1/3 Âmbar — Principais Vantagens

A construção em Polietetersulfona (resiste a temperaturas de -40°C a 150°C) confere durabilidade e resistência química, superando alternativas em policarbonato em ambientes de confeção mais rigorosos. A cor âmbar protege o conteúdo da exposição à luz, preservando as suas qualidades nutricionais e organoléticas, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A sua configuração GN 1/3 é versátil para operações com espaço limitado, como roulotes ou cozinhas de hotéis com produção intensiva.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (LxPxA)	17,6 x 32,5 x 6,5 cm

Norma Gastronorm	GN 1/3
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades
Partida Arancelaria	3923109090

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN 1/3 pode ir ao congelador?

Sim, este recipiente em Polietetersulfona é adequado para uso em temperaturas de -40°C a 150°C, incluindo congeladores.

A cor âmbar tem alguma função específica para a segurança alimentar?

A cor âmbar protege o conteúdo da exposição à luz, prevenindo a degradação de nutrientes e compostos sensíveis, o que auxilia no cumprimento das normas HACCP.

Qual a vantagem de usar Polietetersulfona em vez de policarbonato?

A Polietetersulfona oferece maior resistência a temperaturas extremas (tanto frias quanto quentes) e a produtos químicos agressivos, sendo mais durável em ambientes de confeitaria intensiva ou com limpeza frequente.

Quantas unidades deste recipiente devo encomendar para garantir stock?

A quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades. Recomenda-se analisar o volume de preparações e o número de serviços diários para determinar o stock ideal, especialmente para molhos ou ingredientes de alta rotação.

Este recipiente é adequado para uso em banho-maria?

Sim, o material Polietetersulfona suporta temperaturas até 150°C, tornando este recipiente adequado para utilização em banho-maria para manter alimentos quentes.