

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/3 Policarbonato 176x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM32CW-148	Modelo:	32CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511326624

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	32CW-148
EAN	099511326624

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato branco, com dimensões de 325x176x65mm. Essencial para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato branco é ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo resistência e higiene.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L x P)	325 x 176 x 65 mm
Material	Policarbonato
Cor	Branco
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é indispensável para a organização e conservação de alimentos em diversos ambientes profissionais. É amplamente utilizado em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering para armazenamento em câmaras frigoríficas, transporte de ingredientes ou apresentação em buffets frios. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer cozinha que exija padronização e higiene.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em policarbonato, resistente a impactos e temperaturas.
- Material não poroso que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.
- Compatibilidade com sistemas Gastronorm padrão para otimização do espaço.
- Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos frios.
- Contribui para a organização eficiente da cozinha e redução do desperdício.

Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para recipientes GN?

O policarbonato é mais leve, transparente (facilitando a identificação do conteúdo), e não reage com alimentos ácidos. É ideal para armazenamento e exposição a frio, enquanto o aço é preferível para altas temperaturas.

Este recipiente GN 1/3 pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?

Não, este recipiente de policarbonato é concebido para temperaturas de -40°C a +99°C. Não é adequado para uso em fornos, micro-ondas ou banhos-maria quentes, sendo ideal para frio e ambiente.

É possível empilhar estes recipientes para otimizar o espaço?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios (com tampa adequada), otimizando o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou prateleiras.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este recipiente GN 1/3?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente Gastronorm GN 1/3 é de 6 unidades, garantindo que os profissionais possam adquirir o volume necessário para as suas operações.

Este recipiente é seguro para contacto com todos os tipos de alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de qualidade alimentar, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, incluindo ácidos e gordurosos, sem transferir sabores ou odores.