

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/3 Policarbonato 176x325x65mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM32CW-148	<b>Modelo:</b>	32CW-148
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511326624

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	32CW-148
<b>EAN</b>	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

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