

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



Recipiente GN 1/3 Alta Temperatura 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM32HP-150	Modelo:	32HP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	32HP-150
EAN	099511328338

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em polietersulfona de cor âmbar, ideal para conservação e serviço de alimentos a alta temperatura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3, com 17,6 x 32,5 x 6,5 cm, é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com capacidade para 2,4 L e fabricado em Polietesulfona âmbar, garante conformidade com normas HACCP e resistência a altas temperaturas, sendo essencial para a gestão eficiente do *mise en place*.

recipiente gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	176 x 325 x 65 mm
Capacidade	2,4 L
Material	Polietesulfona
Cor	Âmbar
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em restaurantes, pastelarias e serviços de catering que necessitam de uma organização rigorosa. O Chef de cozinha pode usar este recipiente para preparar ingredientes específicos durante o *mise en place*, garantindo a frescura e a conformidade com as normas HACCP.

Recipientes Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricado em Polietesulfona, este recipiente GN 1/3 resiste a altas temperaturas, assegurando a integridade dos alimentos e a conformidade com as normas HACCP. A sua cor âmbar permite a fácil identificação do conteúdo e a sua durabilidade garante um investimento a longo prazo para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm 1/3?

Este recipiente tem uma capacidade de 2,4 litros.

De que material é feito este recipiente GN 1/3?

É fabricado em Polietesulfona, um material resistente a altas temperaturas e adequado para uso profissional alimentar.

Este recipiente cumpre as normas HACCP?

Sim, a sua conceção e material garantem a conformidade com as normas HACCP para a conservação de alimentos.

Qual a dimensão exacta deste recipiente?

As dimensões são 17,6 cm de comprimento, 32,5 cm de largura e 6,5 cm de altura.

É possível encomendar unidades individuais?

Este produto tem uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, sendo vendido em múltiplos dessa quantidade.