

# 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

<b>SKU:</b>	DBM32HP-150	<b>Modelo:</b>	32HP-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511328338

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	32HP-150
<b>EAN</b>	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

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	176 x 325 x 65 mm
<b>Capacidade</b>	2,4 L
<b>Material</b>	Polietesulfona
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	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.