

# 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: 05/07/2026

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

## Recipiente Gastronorm 1/3 Perfurado Policarbonato 7.6 cm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM33CLRCW-135	<b>Modelo:</b>	33CLRCW-135
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511342181

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	33CLRCW-135
<b>EAN</b>	099511342181

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em policarbonato transparente, ideal para drenagem e conservação de alimentos em cozinhas profissionais e serviço de sala. Durável e higiênico.

## Descricao Completa

Este recipiente colador GN 1/3, com 17,6 x 32,5 x 7,6 cm, é ideal para a drenagem eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em polipropileno transparente, permite uma rápida identificação do conteúdo, essencial para a gestão do FIFO e para manter a organização durante o rush do serviço.

### recipiente colador GN 1/3 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	32,5 cm x 17,6 cm x 7,6 cm
<b>Norma Gastronorm</b>	1/3
<b>Perfurado</b>	Sim
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com alta rotatividade como snack-bares, hamburgarias e roulotes, este recipiente facilita a separação de líquidos e sólidos após a lavagem ou confeção. Chefs de pastelarias e pizzarias utilizam-no para escorrer ingredientes como vegetais ou massa, garantindo a qualidade e textura desejada nos pratos.

### Recipiente Colador GN 1/3 — Principais Vantagens

A construção em polipropileno garante durabilidade e resistência a temperaturas adequadas para alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar. As perfurações permitem uma drenagem

rápida e eficaz, otimizando o tempo em cozinhas profissionais e assegurando que os alimentos estão prontos para a próxima etapa de confeção ou serviço, em conformidade com as boas práticas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente é seguro para alimentos quentes?**

Sim, o polipropileno utilizado é seguro para contacto alimentar e suporta as temperaturas habituais em processos de confeção e refrigeração.

### **Quantas unidades vêm numa encomenda padrão?**

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 6 unidades.

### **Pode ir à máquina de lavar loiça?**

Sim, o polipropileno é resistente às temperaturas e detergentes utilizados em máquinas de lavar loiça industriais.

### **Qual a vantagem de ser perfurado?**

Ser perfurado permite a drenagem rápida de líquidos, sendo ideal para escorrer alimentos após lavagem, confeção ou para manter a frescura em sistemas de refrigeração, evitando acumulação de água.

### **Este recipiente é compatível com outros recipientes GN?**

Sim, este recipiente segue a norma Gastronorm 1/3, o que garante a sua compatibilidade dimensional com outros recipientes e equipamentos que sigam o mesmo padrão.