

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fundo para Drenagem GN 1/3 Polipropileno 176x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM30PPD-190	Modelo:	30PPD-190
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511343737

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	30PPD-190
EAN	099511343737

Descricao Resumida

Fundo para drenagem GN 1/3 em polipropileno translúcido, com dimensões de 176x325mm. Ideal para manter alimentos frescos e secos em recipientes Gastronorm, separando líquidos.

Descricao Completa

Garanta a organização e segurança alimentar na sua cozinha profissional com este escorredor perfurado GN 1/3 em polipropileno branco translúcido. Ideal para a confeção de alimentos em ambientes de produção intensiva, este recipiente cumpre as normas HACCP, permitindo uma drenagem eficiente de líquidos e prevenindo a contaminação cruzada.

escorredor perfurado GN 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido
Dimensões (L x P)	17,6 x 32,5 cm
Capacidade (Volume)	6 Litros
Normas	HACCP
Quantidade Mínima de Compra	6 unidades

Aplicações Profissionais

Perfeito para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o gestor de snack-bar que necessita de otimizar o fluxo de trabalho durante o serviço. A sua conceção perfurada é ideal para a escorrer vegetais, frutas ou outros alimentos, assegurando a qualidade final dos pratos e o cumprimento das normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este escorredor destaca-se pela sua robustez em polipropileno de alta densidade e pela sua conformidade com as normas HACCP, essenciais para qualquer operação de restauração que preze pela segurança alimentar. A sua dimensão GN 1/3 e perfuração otimizada facilitam a drenagem e a gestão do espaço em bancadas de trabalho, sendo um complemento indispensável para um mise en place eficiente.

Perguntas Frequentes

Este escorredor pode ir à máquina de lavar loiça profissional?

Sim, o polipropileno utilizado é resistente a altas temperaturas, sendo seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higienização completa.

Qual a importância da perfuração para a segurança alimentar?

A perfuração permite a drenagem eficaz de líquidos, evitando o acumular de água que pode favorecer o crescimento bacteriano. Isto é crucial para cumprir as normas HACCP e manter a frescura dos alimentos.

Este recipiente é compatível com outros sistemas Gastronorm?

Sim, sendo um container GN 1/3, é perfeitamente compatível com a vasta maioria de equipamentos de cozinhas profissionais que utilizam o padrão Gastronorm, como banhos-maria, vitrines refrigeradas e armários de aquecimento.

O polipropileno é um material seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polipropileno é um plástico de grau alimentar amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua inércia química e resistência. Este material é seguro para o contacto direto com alimentos.

Qual a capacidade em litros deste recipiente perfurado GN 1/3?

Este recipiente GN 1/3 tem uma capacidade de 6 litros, ideal para porcionar e conservar uma quantidade moderada de ingredientes ou preparações.