

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/3 Polipropileno 176x325x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM36PP-190	Modelo:	36PP-190
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511343935

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	36PP-190
EAN	099511343935

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em polipropileno branco translúcido, com 325x176x150 mm e 8.5L de capacidade. Ideal para conservação, transporte e serviço de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, fabricado em polipropileno resistente, é uma solução versátil e durável para a conservação, transporte e apresentação de alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/3
Dimensões (C x L x A)	325 x 176 x 150 mm
Capacidade	8.5 Litros
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e serviço de sala, incluindo:

- Conservação e armazenamento de ingredientes e alimentos preparados em câmaras frigoríficas.
- Transporte seguro de produtos alimentares entre diferentes áreas de produção ou para eventos de catering.
- Serviço de alimentos em buffets, linhas de self-service e balcões de exposição em restaurantes, cantinas e hotéis.
- Organização e preparação de refeições em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias e roulotes.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em polipropileno robusto, resiste a impactos e ao uso diário intensivo.
- **Leveza e Manuseamento:** O material leve facilita o transporte e a manipulação, reduzindo a fadiga do pessoal.
- **Segurança Alimentar:** O polipropileno é um material não reativo, seguro para contacto com uma variedade de alimentos.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa permite uma limpeza e higienização rápidas e eficientes, essenciais em ambientes profissionais.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável e o formato GN padrão permitem uma organização eficiente em frigoríficos e áreas de armazenamento.

Qual a principal vantagem do polipropileno neste recipiente?

A principal vantagem é a sua durabilidade, leveza e resistência a impactos, tornando-o ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais e para o transporte de alimentos.

Este recipiente pode ser utilizado no frigorífico ou câmara fria?

Sim, o polipropileno é adequado para baixas temperaturas, sendo perfeito para a conservação e armazenamento de alimentos em frigoríficos e câmaras frias.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, este recipiente de polipropileno foi concebido para suportar lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higienização eficaz.

Qual a capacidade real deste recipiente GN 1/3?

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 com 150 mm de profundidade oferece uma capacidade útil de 8.5 litros, ideal para diversas necessidades de armazenamento e serviço.

Posso usar este recipiente para cozinhar ou aquecer alimentos?

Este recipiente de polipropileno é recomendado para armazenamento, preparação e serviço de alimentos, mas não é adequado para cozinhar ou aquecer diretamente em fornos ou micro-ondas devido às limitações de temperatura do material.

?