

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/3, 176x325 mm, 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM34CW-135	Modelo:	34CW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511326655

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	34CW-135
EAN	099511326655

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato transparente, 176x325 mm com 100 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente GN 1/3, com capacidade de 3.6 litros e dimensões de 17,6 x 32,5 x 10 cm, é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em polipropileno transparente, permite uma fácil identificação do conteúdo, facilitando a gestão de stock e o cumprimento de normas HACCP.

recipiente GN 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	3,6 L
Dimensões (C x L x A)	17,6 x 32,5 x 10 cm
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de 40-80 covers que necessita de organizar ingredientes para mise en place ou para o gestor de pastelaria que prepara sobremesas e recheios. A sua transparência facilita a visualização e a gestão de inventário, essencial em estabelecimentos com elevada rotatividade de produtos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente GN 1/3 em policarbonato oferece durabilidade e resistência a temperaturas variadas, assegurando a conservação segura dos alimentos. A sua transparência permite a rápida identificação do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e a organização em cozinhas profissionais, sendo compatível com normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para congelar alimentos?

Sim, o polipropileno é resistente a baixas temperaturas, sendo adequado para armazenamento em frigorífico ou congelador, desde que respeitadas as temperaturas máximas e mínimas de utilização do material.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, este recipiente em policarbonato é compatível com máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a higiene necessária para ambientes profissionais.

Qual a vantagem de ter recipientes transparentes?

A transparência permite a visualização imediata do conteúdo, facilitando a identificação dos alimentos, a gestão de stock e o controlo FIFO (First-In, First-Out), o que é crucial para a eficiência e redução de desperdícios.

Quantas unidades deste recipiente posso encomendar?

A quantidade mínima de pedido é de 6 unidades, permitindo adquirir um conjunto adequado para as necessidades iniciais de organização da sua cozinha.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o material polipropileno é seguro para contacto alimentar e o design do recipiente facilita a manutenção da higiene, auxiliando no cumprimento das normas HACCP.