

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Refrigerado GN 1/3 325x176x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM36CF-110	Modelo:	36CF-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511344949

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	36CF-110
EAN	099511344949

Descricao Resumida

Recipiente refrigerado GN 1/3 em ABS com núcleo de gel não tóxico, ideal para manter alimentos frios em buffets e expositores. Garante segurança alimentar e higiene.

Descricao Completa

Mantenha a frescura e a segurança alimentar dos seus ingredientes com este recipiente refrigerado GN 1/3. Com 3,5L de capacidade, é ideal para a organização e apresentação de alimentos em buffets, cozinhas profissionais ou em serviço contínuo, garantindo a manutenção da temperatura ideal em qualquer situação.

recipiente refrigerado — Características Técnicas

Capacidade	3,5 L
Dimensões (LxPxA)	17,6 x 32,5 x 15 cm
Material	ABS com núcleo de gel refrigerante não tóxico
Cor	Negro
Norma	GN 1/3
Peso	2.4 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o gestor de snack-bar que necessita de manter molhos, saladas ou sobremesas refrigerados durante o serviço. A sua compatibilidade com normas Gastronorm permite uma integração perfeita em balcões refrigerados e linhas de buffet, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a qualidade dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

O recipiente refrigerado Cold Fest destaca-se pela sua construção em ABS com um núcleo de gel não tóxico, garantindo a manutenção da temperatura por períodos prolongados sem necessidade de refrigeração ativa constante. O formato GN 1/3 com dimensões de 17,6 x 32,5 x 15 cm oferece

flexibilidade na organização, sendo uma solução prática e económica para estabelecimentos que procuram eficiência e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste recipiente refrigerado GN 1/3?

Este recipiente possui uma capacidade de 3,5 litros, ideal para porções específicas de ingredientes ou acompanhamentos.

De que material é feito este recipiente e o gel é tóxico?

O recipiente é fabricado em ABS resistente e o núcleo de gel refrigerante é não tóxico, garantindo a segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas deste recipiente Cold Fest?

As dimensões exteriores deste recipiente são de 17,6 cm de largura, 32,5 cm de profundidade e 15 cm de altura.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, este recipiente segue a norma GN 1/3, assegurando a compatibilidade com balcões, vitrines refrigeradas e outras infraestruturas que sigam o padrão Gastronorm.

Qual a vantagem de usar este recipiente em vez de um recipiente comum?

A principal vantagem é a capacidade de manter os alimentos refrigerados por mais tempo graças ao núcleo de gel, auxiliando na conservação, segurança alimentar e conformidade com as normas HACCP, sem necessidade de energia elétrica direta.