

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/3 Policarbonato Preto 15 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM36CW-110	Modelo:	36CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511326686

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	36CW-110
EAN	099511326686
Cor	Preto
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Material

Policarbonato

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 em policarbonato preto, com 15 cm de profundidade e 8,6 L de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em policarbonato negro, com capacidade de 5.3L, é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com normas HACCP. As suas dimensões de 17,6 x 32,5 x 15 cm permitem uma utilização eficiente em balcões de preparação e linhas de buffet.

recipiente gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	5.3 L
Material	Policarbonato
Cor	Negro
Dimensões (L x P x A)	17,6 x 32,5 x 15 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha de restaurantes e hotéis que necessitam de otimizar o espaço de armazenamento e a organização do mise en place. Para o gestor de snack-bar ou pastelaria que procura recipientes duráveis e fáceis de limpar para a preparação diária de alimentos, garantindo segurança alimentar e eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polycarbonato confere a este recipiente gastronorm GN 1/3 uma elevada resistência a impactos e a variações de temperatura, assegurando uma longa vida útil. A cor negra discreta facilita a identificação e a gestão de stock, sendo fundamental para o controlo FIFO e a manutenção das normas HACCP em cozinhas profissionais movimentadas.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o polycarbonato utilizado é adequado para máquinas de lavar loiça industriais, suportando temperaturas elevadas e ciclos de limpeza frequentes.

Qual a resistência deste material a ácidos e bases?

O polycarbonato oferece boa resistência a uma vasta gama de químicos, incluindo ácidos e bases comuns em alimentos e produtos de limpeza, mantendo a integridade estrutural.

Quantas unidades vêm numa encomenda deste recipiente?

A quantidade mínima de pedido para este recipiente Gastronorm é de 6 unidades, permitindo a aquisição em lotes convenientes para o seu estabelecimento.

Este recipiente é compatível com sistemas de aquecimento?

Embora resistente a variações de temperatura, não é recomendado para aquecimento direto em fornos ou micro-ondas. Destina-se à conservação e exposição de alimentos.

Qual a vantagem de usar a cor negra neste recipiente?

A cor negra ajuda na identificação visual de diferentes tipos de alimentos ou etapas de preparação, além de conferir um aspeto profissional e discreto em balcões de serviço.