

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 07/07/2026

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

Recipiente GN 1/9 Policarbonato Branco 6,5 cm Profundidade

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM92CW-148 | Modelo: | 92CW-148 |
| Marca: | Cambro | EAN: | 099511325542 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Cambro |
| Modelo | 92CW-148 |
| EAN | 099511325542 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em policarbonato branco, com 65 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 em policarbonato branco é uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------|---------------|
| Standard GN | GN 1/9 |
| Dimensões Externas | 176 x 108 mm |
| Profundidade | 65 mm |
| Material | Policarbonato |
| Cor | Branco |

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em câmaras frigoríficas ou para apresentação em buffets de saladas e sobremesas. Utilizado em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias, cantinas e serviços de catering para manter a frescura e a ordem dos alimentos.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Fabricado em policarbonato resistente a impactos e quebras, ideal para uso intensivo.
- **Higiene:** Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e desinfetar, prevenindo a acumulação de bactérias.
- **Versatilidade:** Adequado para refrigeração, congelação e exposição em buffets, suportando diversas temperaturas.
- **Padronização:** Totalmente compatível com todos os equipamentos e acessórios Gastronorm standard.

- **Otimização de Espaço:** Design empilhável que facilita a arrumação e maximiza o espaço de armazenamento.

Qual a principal vantagem do policarbonato neste recipiente?

O policarbonato oferece alta resistência a impactos e quebras, sendo mais durável que outros materiais, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este recipiente é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato é um material seguro para contacto com alimentos, não reage com ácidos ou óleos e não liberta substâncias nocivas, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente de policarbonato não é adequado para uso em fornos ou micro-ondas devido à sua resistência limitada a altas temperaturas. É ideal para refrigeração, congelação e serviço a frio ou temperatura ambiente.

É compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente standard GN 1/9, é totalmente compatível com tampas Gastronorm 1/9 de policarbonato ou outros materiais adequados, garantindo um fecho hermético.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Deve ser lavado com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a superfície e a transparência do policarbonato.