

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: 15/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/9 Policarbonato Preto 6.5 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM92CW-110	Modelo:	92CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511325528

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	92CW-110
EAN	099511325528

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 em polycarbonato preto, com 17.6 x 10.8 x 6.5 cm. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9 em polycarbonato preto, com 6.5 cm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/9
Dimensões Externas (CxLxP)	17.6 x 10.8 x 6.5 cm
Material	Polycarbonato
Cor	Preto
Peso	0.08 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de pequenos ingredientes em bancadas de preparação de restaurantes de bairro, tascas e snack-bares. Adequado para exposição de condimentos ou guarnições em buffets de hotelaria, cantinas empresariais e serviços de catering. Utilizado em roulotes e food trucks para manter componentes de ementas organizados e acessíveis. Perfeito para armazenamento de pequenas porções em cozinhas de pastelarias ou cafés com confecção.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

Construção em polycarbonato de alta resistência a impactos e temperaturas, garantindo durabilidade em uso intensivo. Cor preta que confere um aspeto profissional e ajuda a disfarçar manchas, ideal para exposição. Compatibilidade com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos e sistemas de armazenamento existentes. Fácil de limpar e higienizar, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais. Leve e empilhável, otimizando o espaço de arrumação e transporte.

Qual a resistência térmica deste recipiente de polycarbonato?

Os recipientes de polycarbonato são geralmente resistentes a temperaturas entre -40°C e +99°C, tornando-os adequados para refrigeração, congelação e aquecimento suave.

Posso utilizar este recipiente em fornos ou micro-ondas?

Não é recomendado utilizar recipientes de polycarbonato em fornos convencionais ou micro-ondas, pois podem deformar ou danificar-se a altas temperaturas. São mais adequados para armazenamento e banho-maria.

Este recipiente é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado nestes recipientes é um material de grau alimentar, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

É possível empilhar vários recipientes GN 1/9?

Sim, estes recipientes são concebidos para serem empilháveis, o que otimiza o espaço de armazenamento e facilita a organização na sua cozinha ou área de serviço.

Como devo limpar e manter o recipiente para prolongar a sua vida útil?

Lave o recipiente com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Evite esfregões abrasivos que possam riscar a superfície.