

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/9 Policarbonato Preto 10 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM94CW-110	Modelo:	94CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511325597

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	94CW-110
EAN	099511325597

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em policarbonato preto, com 10 cm de profundidade. Ideal para armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 em policarbonato preto, com 10 cm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para armazenamento e organização de alimentos em ambientes profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Formato GN	1/9
Dimensões (C x L x P)	176 x 108 x 100 mm
Material	Policarbonato
Cor	Preto

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, buffets de pequeno-almoço em hotéis, ou para o armazenamento de pequenas porções de alimentos em frigoríficos de restaurantes, cantinas e snack-bares. A sua cor preta é particularmente útil para buffets onde se pretende um contraste visual ou para ingredientes que necessitam de menor exposição à luz. É adequado para food trucks, roulotes e pastelarias com confecção que necessitem de otimizar o espaço de armazenamento.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

O policarbonato confere a este recipiente uma elevada resistência a impactos e a variações de temperatura, tornando-o durável para o uso diário em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção da higiene, um fator crítico na manipulação de alimentos. O formato Gastronorm 1/9 permite uma integração perfeita em sistemas de armazenamento e exposição padronizados, otimizando o espaço e a eficiência operacional. É um material seguro para contacto alimentar, não retém odores e é empilhável, poupando espaço quando não está em uso.

Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente de policarbonato é resistente a temperaturas entre -40°C e +100°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e aquecimento moderado em banho-maria ou estufas.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é um material de qualidade alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com qualquer tipo de alimento, cumprindo as normas de higiene e segurança.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o recipiente é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene após cada utilização.

Este recipiente é empilhável?

Sim, o design permite que os recipientes sejam empilhados de forma segura e estável, tanto vazios como cheios (com tampa), otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

É compatível com tampas Gastronorm padrão?

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm 1/9, sendo compatível com todas as tampas e acessórios GN 1/9 disponíveis no mercado.