

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/8 Policarbonato Transparente 162x132x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM82CW-135	Modelo:	82CW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511350902

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	82CW-135
EAN	099511350902

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/8 em polycarbonato transparente, ideal para armazenamento, preparação e exposição de alimentos. Dimensões 162x132x65mm.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/8, fabricado em polycarbonato transparente, oferece uma solução robusta e versátil para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção em polycarbonato garante durabilidade e resistência a impactos e variações de temperatura, essencial para o uso diário intensivo.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/8
Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (CxLxA)	162 x 132 x 65 mm

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e hotéis. Perfeito para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento refrigerado de pequenas porções, ou para a apresentação de molhos, condimentos e guarnições em buffets e linhas de serviço. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeitaria.

Recipiente Gastronorm Polycarbonato — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** O polycarbonato oferece alta resistência a impactos e quebras, prolongando a vida útil do recipiente em ambientes exigentes.
- **Visibilidade Total:**** A transparência do material permite uma identificação imediata do conteúdo, poupando tempo e minimizando o desperdício.
- **Versatilidade Térmica:**** Adequado para uso em temperaturas variadas, desde refrigeração a aquecimento suave, sem deformar ou comprometer a segurança alimentar.

- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do polycarbonato facilita a higienização, garantindo os mais altos padrões de limpeza.
- ****Compatibilidade GN:**** O formato Gastronorm 1/8 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como banhos-maria, frigoríficos e vitrines refrigeradas.

Qual a principal vantagem do polycarbonato face ao aço inoxidável para recipientes GN?

A principal vantagem do polycarbonato é a sua transparência, que permite a visualização imediata do conteúdo, e o seu peso mais leve. Embora o aço inoxidável seja superior em condução de calor e resistência a altas temperaturas, o polycarbonato é ideal para armazenamento, transporte e exposição onde a visibilidade é crucial.

Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, este recipiente de polycarbonato é adequado para uso em banho-maria para manter alimentos quentes, desde que as temperaturas não excedam os limites recomendados para o material, geralmente até 100°C. É importante verificar sempre as especificações de temperatura do fabricante.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado neste recipiente é um material de grau alimentar, seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, tanto frios como quentes, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar louça profissional?

Sim, este recipiente de polycarbonato é apto para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais. A sua resistência a altas temperaturas e detergentes comuns garante uma limpeza eficaz e higiénica sem danificar o material.

Este recipiente é empilhável?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais. Este modelo GN 1/8 pode ser empilhado com outros recipientes do mesmo formato ou de formatos compatíveis.