

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 1/6 Policarbonato Negro 17.6x16.2x10 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM64CW-110	Modelo:	64CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511326846

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	64CW-110
EAN	099511326846

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/6 em policarbonato negro, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/6 em policarbonato é uma solução robusta para a organização e conservação de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Tipo GN	1/6
Material	Policarbonato
Cor	Negro
Dimensões (L x P x A)	176 x 162 x 100 mm

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, snack-bares e pastelarias com confeitaria, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação, armazenamento refrigerado e exposição de ingredientes ou alimentos confeccionados em buffets de hotéis, serviços de catering e eventos.

Recipiente GN 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato robusto, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Material não poroso que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração, congelamento e serviço de alimentos, suportando temperaturas variadas.
- **Otimização de Espaço:** Design padronizado GN 1/6 permite empilhamento e encaixe perfeito em sistemas de armazenamento e transporte.
- **Resistência a Temperaturas:** Suporta temperaturas de -40°C a +100°C, ideal para diversas fases do processo alimentar.

Este recipiente GN de polycarbonato pode ser usado no forno?

Não, este recipiente em polycarbonato não é adequado para uso em fornos. O polycarbonato tem um limite de temperatura máxima de +100°C, o que o torna impróprio para as altas temperaturas de um forno.

É seguro utilizar este recipiente no congelador?

Sim, o polycarbonato é um material resistente a baixas temperaturas, sendo perfeitamente seguro para uso em congeladores, suportando temperaturas até -40°C sem comprometer a sua integridade.

Posso lavar este contentor na máquina de lavar louça profissional?

Sim, este recipiente em polycarbonato é totalmente compatível com máquinas de lavar louça profissionais. O material é resistente aos detergentes e ciclos de lavagem habituais, facilitando a manutenção da higiene.

Quais as vantagens do polycarbonato face ao aço inoxidável para recipientes GN?

O polycarbonato é mais leve, oferece melhor isolamento térmico e é mais silencioso no manuseamento. Embora não seja adequado para calor direto como o aço inoxidável, é ideal para armazenamento, refrigeração e exposição de alimentos.

Este recipiente é adequado para manter alimentos quentes em banho-maria?

Sim, este recipiente pode ser utilizado para manter alimentos quentes em banho-maria, desde que a temperatura não exceda os 100°C. É importante evitar o contacto direto com fontes de calor intenso para preservar a integridade do material.