

# 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: 04/07/2026

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

## Recipiente Gastronorm GN 1/1 Policarbonato Preto 150 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM16CW-110	<b>Modelo:</b>	16CW-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511325849

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	16CW-110
<b>EAN</b>	099511325849

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em policarbonato preto, com 150 mm de profundidade. Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 em policarbonato preto, com 150 mm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato</b>	GN 1/1
<b>Dimensões (CxLxP)</b>	530 x 325 x 150 mm
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Preto

## Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis e eventos, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para a organização e armazenamento na área de preparação de restaurantes de bairro, churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confeitaria. Permite o transporte seguro de alimentos e a exposição em vitrines refrigeradas de snack-bars e cafés com cozinha.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato, oferece resistência superior a impactos e quebras, prolongando a vida útil do produto.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado para refrigeração, congelamento e utilização em banho-maria.
- **Segurança Alimentar:** Material não tóxico e fácil de limpar, garantindo a higiene e a segurança dos alimentos armazenados ou expostos.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável permite uma arrumação eficiente, poupando espaço valioso na sua cozinha ou área de serviço.

- **Resistência a Manchas e Odores:** O policarbonato é menos propenso a absorver manchas e odores, mantendo a aparência e a funcionalidade ao longo do tempo.

#### **Qual a resistência térmica deste recipiente?**

Este recipiente de policarbonato é projetado para suportar temperaturas entre -40°C e +99°C, tornando-o ideal para congelamento, refrigeração e aquecimento em banho-maria.

#### **É seguro para contacto com alimentos?**

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

#### **Pode ser utilizado em banho-maria ou fornos?**

Pode ser utilizado em banho-maria até 99°C. Contudo, não é adequado para uso em fornos convencionais, micro-ondas ou salamandras, devido às temperaturas elevadas que estes equipamentos atingem.

#### **Como se limpa e mantém este recipiente?**

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

#### **Qual a capacidade aproximada de um recipiente GN 1/1 com 150 mm de profundidade?**

Um recipiente Gastronorm GN 1/1 com 150 mm de profundidade tem uma capacidade aproximada de 26 litros, ideal para grandes volumes de alimentos.