

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: 07/07/2026

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

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Policarbonato 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM64CW-148	Modelo:	64CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511326860

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	64CW-148
EAN	099511326860

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em policarbonato branco, com 100 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6, fabricado em policarbonato resistente, é ideal para o armazenamento e transporte seguro de alimentos em ambientes profissionais, garantindo conformidade com as normas de higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Dimensões (CxLxP)	176 x 162 x 100 mm
Material	Policarbonato
Cor	Branco
Quantidade Mínima	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É ideal para armazenar ingredientes preparados, molhos, pequenas porções de alimentos ou para utilização em buffets frios e quentes, facilitando a organização e o controlo de stock.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato, oferece resistência superior a impactos e quebras, prolongando a vida útil do produto.
- **Resistência Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado para refrigeração, congelação e aquecimento em banho-maria ou fornos de convecção (até certos limites).

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Material não poroso que impede a proliferação de bactérias e é fácil de limpar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Empilhável:** Design que permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com área limitada.
- **Transparência:** Embora seja branco, o policarbonato permite uma visualização clara do conteúdo, facilitando a identificação rápida dos alimentos.

Qual a principal vantagem do policarbonato face ao aço inoxidável?

O policarbonato oferece maior resistência a impactos e quebras, é mais leve e permite a visualização do conteúdo, facilitando a gestão de stock.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, o policarbonato é resistente a temperaturas, sendo adequado para banho-maria e fornos de convecção até limites específicos, mas não para fornos de alta temperatura ou micro-ondas.

É seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato é um material aprovado para contacto alimentar, não reage com os alimentos e é fácil de higienizar, garantindo a segurança.

Posso empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, estes recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de preparação.

Qual a profundidade deste recipiente GN 1/6?

Este recipiente GN 1/6 tem uma profundidade de 100 mm, ideal para porções médias de alimentos ou ingredientes.