

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/1 Policarbonato 28 L - 530x325x200 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM18CW-135	<b>Modelo:</b>	18CW-135
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511325887

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	18CW-135
<b>EAN</b>	099511325887

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 de 28 litros em policarbonato transparente, ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 em policarbonato transparente é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes profissionais, com uma capacidade de 28 litros.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Dimensões Externas (C x L x A)</b>	530 x 325 x 200 mm
<b>Capacidade</b>	28 L
<b>Peso</b>	1.6 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes e alimentos preparados em câmaras frigoríficas, para o transporte eficiente de refeições em serviços de catering, e para a apresentação apelativa de pratos em buffets de hotéis, pastelarias com confeitaria ou linhas de self-service. A sua robustez torna-o adequado também para a organização em food trucks e roulotes.

## Recipiente Gastronorm Policarbonato — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em policarbonato de alta qualidade, oferece excelente resistência a impactos e quebras, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso

intensivo.

- **Visibilidade Transparente:** A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stock e reduzindo o tempo de procura na área de preparação ou armazenamento.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** A superfície lisa do policarbonato facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com as normas Gastronorm, pode ser utilizado em frigoríficos, congeladores e buffets, adaptando-se a diversas necessidades de conservação e serviço.
- **Otimização de Espaço:** O design permite o empilhamento seguro, maximizando o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas.

#### **Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/1?**

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 tem uma capacidade de 28 litros, ideal para grandes volumes de alimentos.

#### **Este recipiente pode ser utilizado em câmaras frigoríficas?**

Sim, o policarbonato é um material adequado para baixas temperaturas, tornando este recipiente perfeito para armazenamento seguro em câmaras frigoríficas e congeladores.

#### **O material de policarbonato é resistente a impactos?**

Sim, o policarbonato é conhecido pela sua elevada resistência a impactos e quebras, o que o torna uma escolha durável para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

#### **É possível empilhar estes recipientes para otimizar o espaço?**

Sim, estes recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, permitindo uma organização eficiente e a otimização do espaço de armazenamento na sua cozinha ou despensa.

#### **Este recipiente é adequado para exposição em buffets?**

Absolutamente. A transparência e o formato Gastronorm padrão tornam-no ideal para a apresentação de alimentos em buffets, linhas de self-service e vitrines refrigeradas, mantendo a visibilidade do produto.