

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 1/9 Polipropileno 176x108x100 mm Translúcido

Informacoes do Produto

SKU:	DBM94PP-190	Modelo:	94PP-190
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511343904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	94PP-190
EAN	099511343904

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em polipropileno translúcido, com 176x108x100 mm. Ideal para armazenamento seguro e higiénico de ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 em polipropileno translúcido é ideal para o armazenamento e organização de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Gastronorm 1/9
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido
Dimensões (CxLxA)	176 x 108 x 100 mm
Capacidade	Aproximadamente 1.9 L

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização de bancadas de preparação em restaurantes, snack-bares, pastelarias e cozinhas de hotelaria. Perfeito para armazenar pequenas porções de ingredientes, molhos, especiarias ou guarnições em frigoríficos, câmaras de frio ou buffets de self-service em cantinas e hotéis.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

- Construção robusta em polipropileno para uso intensivo e durabilidade.
- Material translúcido que permite a rápida identificação do conteúdo.
- Resistente a temperaturas de -40°C a +100°C, adequado para refrigeração, congelação e aquecimento.
- Superfície lisa para uma limpeza fácil e eficaz, promovendo a higiene alimentar.
- Compatibilidade total com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos existentes.

Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente de polipropileno é resistente a temperaturas entre -40°C e +100°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e aquecimento em banho-maria ou micro-ondas.

É seguro para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o polipropileno de alta qualidade permite a lavagem segura em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higienização eficiente e duradoura.

Posso usar este recipiente para congelar alimentos?

Sim, a resistência a baixas temperaturas (-40°C) torna-o perfeitamente adequado para a congelação de alimentos, ajudando a preservar a sua frescura e qualidade.

Qual a capacidade útil deste recipiente GN 1/9?

Com dimensões de 176x108x100 mm, este recipiente possui uma capacidade útil de aproximadamente 1.9 litros, ideal para pequenas porções e ingredientes.

Este recipiente é compatível com tampas GN standard?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 1/9, é totalmente compatível com tampas GN 1/9 standard, permitindo um fecho seguro e hermético para o armazenamento.