

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1 100mm Policarbonato Transparente

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM14CW-135 | Modelo: | 14CW-135 |
| Marca: | CAMBRO | EAN: | 099511325771 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CAMBRO |
| Modelo | 14CW-135 |
| EAN | 099511325771 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em policarbonato transparente de 100mm de profundidade. Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1, fabricado em policarbonato transparente de alta resistência, é ideal para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional. Com uma profundidade de 100mm, otimiza o espaço e a visibilidade dos produtos.

Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|--------------------------------|--------------------|
| Tipo | Gastronorm GN 1/1 |
| Material | Policarbonato |
| Cor | Transparente |
| Dimensões (C x L x P) | 530 x 325 x 100 mm |
| Capacidade | 17.2 Litros |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades |

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em diversas cozinhas profissionais e áreas de serviço. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis para buffets de pequeno-almoço ou eventos, e em serviços de catering para transporte e manutenção de alimentos. A sua transparência é uma vantagem em pastelarias com confeitaria e hamburgarias para exposição de ingredientes frescos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior****: Fabricado em policarbonato, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.

- ****Visibilidade Total****: O material transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stock e a apresentação.
- ****Versatilidade Térmica****: Adequado para temperaturas de refrigeração e aquecimento suave, ideal para diversas fases de preparação e serviço.
- ****Higiene e Limpeza****: Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias.
- ****Empilhamento Eficiente****: Design otimizado para empilhamento seguro, poupando espaço de armazenamento.

Qual a principal vantagem do policarbonato face ao aço inoxidável?

A principal vantagem do policarbonato é a sua transparência, que permite a visualização imediata do conteúdo, e o seu peso mais reduzido, facilitando o manuseamento e transporte.

Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, o policarbonato é adequado para uso em banho-maria, desde que as temperaturas não excedam os limites recomendados para o material, geralmente até cerca de 100°C.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado com policarbonato de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos.

Qual a capacidade real deste recipiente GN 1/1 com 100mm de profundidade?

A capacidade deste recipiente GN 1/1 com 100mm de profundidade é de aproximadamente 17.2 litros, ideal para grandes volumes de preparação ou armazenamento.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o policarbonato de alta qualidade permite a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene eficiente e duradoura.