

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 Gastronorm GN 1/9 Policarbonato 10 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	DBM94CW-148	Modelo:	94CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511325610

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	94CW-148
EAN	099511325610

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 em policarbonato branco, com 10 cm de profundidade. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9 em policarbonato, com 10 cm de profundidade, é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/9
Dimensões (CxLxP)	176 x 108 x 100 mm
Material	Policarbonato
Cor	Branco
Profundidade	100 mm

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para a organização e conservação de pequenas porções de ingredientes ou pratos preparados em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, snack-bares, food trucks, pastelarias e hotéis. Perfeito para buffets de pequeno-almoço, saladas ou condimentos, garantindo a frescura e a apresentação dos alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção em policarbonato de alta resistência a impactos e temperaturas.
- Design que permite empilhamento eficiente para otimização do espaço de armazenamento.
- Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.
- Adequado para uso em frigoríficos, congeladores e banhos-maria (temperaturas controladas).
- Material seguro para contacto alimentar, sem libertação de substâncias nocivas.

Qual a capacidade aproximada deste recipiente GN 1/9?

?

A capacidade aproximada de um recipiente Gastronorm GN 1/9 com 100 mm de profundidade é de 1,2 litros.

Este recipiente de polycarbonato pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Não, o polycarbonato é resistente a temperaturas entre -40°C e +99°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e banho-maria. Não deve ser utilizado em fornos convencionais ou micro-ondas, pois as altas temperaturas podem danificar o material.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado em polycarbonato de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com qualquer tipo de alimento, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Pode ser lavado à máquina de lavar louça para uma higienização eficaz. Recomenda-se evitar o uso de esfregões abrasivos ou produtos químicos corrosivos para preservar a superfície e a vida útil do material.

Posso empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design destes recipientes Gastronorm permite que sejam empilhados de forma segura e estável, tanto vazios como cheios (com tampa), otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.