

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Policarbonato Transparente 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM62CW-135	Modelo:	62CW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511325481

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	62CW-135
EAN	099511325481
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em policarbonato transparente, 176x162x65 mm, com 1.0 L de capacidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 em policarbonato transparente, com 65 mm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, preparação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/6
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 65 mm
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Capacidade	1.0 L
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, churrasqueiras, snack-bares, rouletes, hotéis e serviços de catering e eventos. A sua transparência facilita a gestão de stocks e a apresentação de alimentos em buffets ou vitrines refrigeradas.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polycarbonato, oferece alta resistência a impactos, quebras e deformações, garantindo uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Visibilidade Total:** O material transparente permite uma identificação rápida e eficiente do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e a gestão de inventário.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uso em refrigeração, congelação e banho-maria, suportando temperaturas que variam de -40°C a +99°C.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do polycarbonato facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável permite um armazenamento compacto e eficiente, tanto vazio quanto cheio, maximizando o espaço na cozinha ou câmara frigorífica.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/6?

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 com 65 mm de profundidade tem uma capacidade de 1.0 Litros, ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes.

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

Não, o polycarbonato não é adequado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas. É projetado para temperaturas entre -40°C e +99°C, sendo ideal para refrigeração, congelação e banho-maria.

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.

Como devo limpar e manter este recipiente de polycarbonato?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite esponjas abrasivas ou produtos químicos agressivos para preservar a transparência e a superfície do material.

Posso usar este recipiente para congelação de alimentos?

Sim, o polycarbonato é resistente a baixas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para a congelação de alimentos até -40°C, sem risco de fissuras ou danos.

?