

# 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: 24/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Recipiente Gastronorm GN 1/9 Policarbonato Transparente 100mm

### Informacoes do Produto

|        |             |         |              |
|--------|-------------|---------|--------------|
| SKU:   | DBM94CW-135 | Modelo: | 94CW-135     |
| Marca: | CAMBRO      | EAN:    | 099511325603 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |              |
|------------|--------------|
| Marca      | CAMBRO       |
| Modelo     | 94CW-135     |
| EAN        | 099511325603 |
| Cor        | Transparente |
| Formato GN | GN1/9        |
| Perfurado  | Não          |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 em policarbonato transparente, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Resistente e fácil de limpar, com 100mm de profundidade.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9, com capacidade de 850 ml, é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em policarbonato transparente, permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço contínuo.

recipiente gastronorm 1/9 — Características Técnicas

| Propriedade       | Valor               |
|-------------------|---------------------|
| Capacidade        | 850 ml              |
| Dimensões (LxPxA) | 17,6 x 10,8 x 10 cm |
| Material          | Policarbonato       |
| Cor               | Transparente        |
| Norma             | GN 1/9              |

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com volume de serviço moderado, como snack-bares, cafeterias ou restaurantes de cozinha tradicional. Permite ao chef ou gestor de F&B preparar e armazenar ingredientes para o mise en place, garantindo a organização e o cumprimento das normas HACCP.

## Porquê Escolher Este Equipamento

O polycarbonato de alta qualidade confere a este recipiente resistência a impactos e temperaturas, assegurando durabilidade. A transparência facilita a visualização do conteúdo, agilizando a reposição e o controlo de stock, essencial em ambientes de cozinha profissional com elevada exigência.

## Perguntas Frequentes

### Este recipiente Gastronorm pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o polycarbonato utilizado é resistente a ciclos de lavagem industriais, garantindo a higiene necessária.

### Qual a norma Gastronorm deste recipiente?

Este recipiente segue a norma Gastronorm 1/9, com dimensões de 17,6 x 10,8 cm.

### É possível empilhar vários recipientes?

Sim, os recipientes GN são concebidos para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.

### Este recipiente é adequado para congelamento?

Sim, o polycarbonato é resistente a baixas temperaturas, sendo adequado para conservação em frigorífico e congelador.

### Qual a quantidade mínima de compra para este recipiente?

A quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades, conforme especificado.