

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/8 Polycarbonato 162x132x100mm Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	DBM84CW-135	Modelo:	84CW-135
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511350919

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	84CW-135
EAN	099511350919
Cor	Transparente
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/8 em polycarbonato transparente, com 162x132x100mm. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O recipiente GN 1/8 de 1 litro, com dimensões de 16,2 x 13,2 x 10 cm, é ideal para a organização eficiente da sua cozinha profissional. Fabricado em polipropileno transparente, permite a identificação rápida do conteúdo, facilitando o controlo de stock e a gestão do FIFO, essencial em ambientes de produção intensiva.

recipiente GN 1/8 — Características Técnicas

Capacidade	1 L
Dimensões (C x L x A)	16,2 x 13,2 x 10 cm
Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades
Norma	GN 1/8

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de média dimensão, snack-bares e pastelarias, este recipiente GN 1/8 assegura uma organização impecável. Permite ao chef preparar e armazenar ingredientes de forma segmentada, facilitando o serviço durante os horários de maior movimento e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

O polipropileno de alta qualidade garante durabilidade e resistência a variações de temperatura, sendo seguro para refrigeração e congelação. A transparência do material é crucial para a rápida identificação do conteúdo, otimizando o tempo de resposta em cozinha e evitando erros na preparação de pratos.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o polipropileno utilizado é resistente a altas temperaturas, sendo seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Qual a norma Gastronorm deste recipiente?

Este recipiente segue a norma Gastronorm 1/8, que especifica as suas dimensões padronizadas para garantir a compatibilidade com outros equipamentos e acessórios no seu estabelecimento.

Pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente em polipropileno não é adequado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas devido à sua composição. É seguro para refrigeração, congelação e exposição a temperaturas de confeção em banho-maria.

Quantas unidades é necessário encomendar?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 6 unidades, garantindo um bom stock inicial para as necessidades da sua cozinha profissional.

Este recipiente é empilhável?

Sim, estes recipientes GN foram concebidos para serem empilháveis, otimizando o espaço de arrumação em frigoríficos, arcas de congelação ou prateleiras na sua cozinha.