

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Recipiente Gastronorm GN 1/4 Policarbonato 162x265x100 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM44CW-110	<b>Modelo:</b>	44CW-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511326761

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	44CW-110
<b>EAN</b>	099511326761

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato preto, com 100 mm de profundidade. Ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, com 100 mm de profundidade, é ideal para armazenamento e serviço em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 1/4
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Dimensões (C x L x P)</b>	265 x 162 x 100 mm
<b>Cor</b>	Preto

### Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, cantinas, restaurantes de bairro, pastelarias, e serviços de catering. Perfeito para exposição em vitrines refrigeradas de snack-bares e roulotes, ou para transporte seguro de ingredientes em hotéis e eventos.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em policarbonato para longa durabilidade e resistência a impactos.
- Resistente a temperaturas de -40°C a +99°C, adequado para frio e aquecimento suave.
- Compatível com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos existentes.
- Superfície lisa que permite uma limpeza e higienização eficientes.
- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento.

**Qual a resistência térmica deste recipiente?**

Este recipiente de policarbonato suporta temperaturas entre -40°C e +99°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e aquecimento em banho-maria ou estufas.

#### **Posso usar este recipiente em banho-maria?**

Sim, o policarbonato é resistente a temperaturas até +99°C, o que o torna adequado para uso em banho-maria para manter alimentos quentes.

#### **É seguro para contacto com alimentos?**

Sim, este recipiente é fabricado em policarbonato de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com todo o tipo de alimentos.

#### **Como devo limpar este recipiente?**

Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional, desde que a temperatura não exceda os 99°C.

#### **Qual a vantagem do policarbonato face ao aço inoxidável?**

O policarbonato é mais leve, transparente (facilitando a identificação do conteúdo), e não reage com alimentos ácidos. É também mais resistente a mossas e riscos do que o aço inoxidável em certas aplicações.