

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/4, 150 mm Profundidade, Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	DBM46CW-110	Modelo:	46CW-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511326808

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	46CW-110
EAN	099511326808

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato preto, com 150 mm de profundidade. Ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em ambientes profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato preto é uma solução robusta e versátil para armazenamento, preparação e serviço de alimentos, concebido para suportar as exigências de ambientes profissionais com eficiência e durabilidade.

Características Técnicas

Formato GN	GN 1/4
Material	Policarbonato
Cor	Preto
Dimensões (C x L x P)	265 x 162 x 150 mm
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para buffets em hotéis, serviço de catering, snack-bares, roulotes e food trucks, permitindo o armazenamento organizado de ingredientes, a exposição de alimentos em vitrines refrigeradas ou aquecidas, e o transporte seguro de preparações.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato resistente a impactos e estilhaçamento, garantindo uma longa vida útil.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uso em temperaturas de frio e quente, ideal para frigoríficos, bancadas refrigeradas e banhos-maria.
- **Fácil Higienização:** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana, cumprindo normas de higiene.

- **Otimização de Espaço:** Design empilhável que permite poupar espaço de armazenamento quando não está em uso.
- **Compatibilidade GN:** Encaixa perfeitamente em todos os equipamentos e sistemas Gastronorm standard.

Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente em policarbonato é adequado para temperaturas de -40°C a +99°C, tornando-o ideal para armazenamento refrigerado e aquecimento suave em banho-maria.

Posso usar este recipiente no forno ou micro-ondas?

Não, este recipiente não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas, devido ao limite de temperatura do policarbonato. É mais adequado para armazenamento e serviço.

É seguro para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o policarbonato de alta qualidade é resistente a detergentes e temperaturas de lavagem de máquinas de loiça industriais, garantindo uma higienização eficaz e segura.

Este recipiente é empilhável?

Sim, o design deste recipiente Gastronorm permite que seja empilhado de forma segura, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional ou área de serviço.

Para que serve a cor preta do recipiente?

A cor preta é frequentemente utilizada para realçar a apresentação dos alimentos, especialmente em buffets, e pode ajudar a absorver e reter calor em certas aplicações de serviço.