

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/4 Policarbonato 265x162x150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM46CW-148	<b>Modelo:</b>	46CW-148
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511326822

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	46CW-148
<b>EAN</b>	099511326822

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, 265x162x150 mm, ideal para armazenamento e preparação em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, com dimensões de 265x162 mm e 150 mm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, preparação e exposição de alimentos em ambientes profissionais.

## Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/4
<b>Dimensões Externas (C x L)</b>	265 x 162 mm
<b>Profundidade</b>	150 mm
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Branco

## Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É perfeito para armazenar ingredientes, preparar saladas, marinar carnes, ou expor alimentos em buffets frios, garantindo a higiene e organização na área de preparação e serviço.

## Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

- Construção em policarbonato de alta resistência a impactos e quebras.
- Adequado para temperaturas de -40°C a +99°C, permitindo uso em frio e aquecimento suave.
- Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.
- Empilhável para otimização do espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.
- Transparente para fácil identificação do conteúdo, melhorando a gestão de stocks.

**Qual a resistência térmica deste recipiente de policarbonato?**

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

**Este recipiente GN 1/4 pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?**

Não, o policarbonato não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas devido às altas temperaturas que podem exceder o limite de 99°C e causar deformação. É ideal para frio e aquecimento suave.

**É seguro lavar este recipiente na máquina de lavar louça profissional?**

Sim, o policarbonato de alta qualidade permite a lavagem segura em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma higienização eficaz e duradoura sem danificar o material.

**Qual a capacidade aproximada deste recipiente GN 1/4 com 150 mm de profundidade?**

A capacidade aproximada deste recipiente GN 1/4 com 150 mm de profundidade é de cerca de 6.4 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou alimentos preparados.

**Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?**

Sim, este recipiente GN 1/4 é totalmente compatível com tampas Gastronorm de tamanho GN 1/4, disponíveis separadamente, para um armazenamento hermético e seguro dos alimentos.