

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/4 Policarbonato Transparente 4.3 L

Informacoes do Produto

SKU:	DBM44CW-135	Modelo:	44CW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511326778

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	44CW-135
EAN	099511326778

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente, com 100 mm de profundidade e 4.3 L de capacidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em policarbonato transparente, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, preparação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional, com uma profundidade de 100 mm e capacidade de 4.3 litros.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/4
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	4.3 L
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É perfeito para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em câmaras frigoríficas ou para exposição em buffets de hotéis e eventos. A sua versatilidade permite o uso em snack-bars, roulotes e food trucks para manter os alimentos frescos e visíveis.

Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

O policarbonato de alta qualidade confere a estes recipientes uma resistência superior a impactos e temperaturas, tornando-os duráveis para o uso diário intensivo. A transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a eficiência na cozinha. São compatíveis com o sistema Gastronorm, garantindo integração perfeita com outros equipamentos e acessórios de cozinha profissional.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Não, este recipiente de policarbonato é adequado para refrigeração, congelação e armazenamento a temperaturas ambiente, mas não para uso em fornos ou micro-ondas devido à sua resistência limitada a altas temperaturas.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/4?

Este recipiente GN 1/4 com 100 mm de profundidade tem uma capacidade de 4.3 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou alimentos preparados.

É seguro para máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o policarbonato é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e manutenção.

Posso usar este recipiente para congelação?

Sim, o policarbonato é adequado para uso em temperaturas de congelação, tornando-o ideal para armazenar alimentos no congelador sem risco de quebra.

É necessário adquirir a tampa separadamente?

Sim, as tampas para recipientes Gastronorm são geralmente vendidas em separado para permitir maior flexibilidade na escolha do tipo de tampa (lisa, com entalhe, etc.) conforme a sua necessidade.