

# 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 Polipropileno 10 cm Profundidade

### Informacoes do Produto

|               |             |                |              |
|---------------|-------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | DBM44PP-190 | <b>Modelo:</b> | 44PP-190     |
| <b>Marca:</b> | Cambro      | <b>EAN:</b>    | 099511343911 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | Cambro       |
| <b>Modelo</b> | 44PP-190     |
| <b>EAN</b>    | 099511343911 |

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em polipropileno translúcido, com 10 cm de profundidade. Ideal para armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em polipropileno de alta qualidade, oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, com 10 cm de profundidade. É ideal para otimizar o espaço em frigoríficos e buffets.

## Características Técnicas

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Recipiente Gastronorm |
| <b>Formato</b>               | GN 1/4                |
| <b>Dimensões (C x L x P)</b> | 265 x 162 x 100 mm    |
| <b>Material</b>              | Polipropileno         |
| <b>Cor</b>                   | Branco translúcido    |
| <b>Quantidade Mínima</b>     | 6 unidades            |

## Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é indispensável para a organização e conservação de alimentos em diversas operações de restauração. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de otimizar o espaço de armazenamento. Também é amplamente utilizado em buffets de hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeitaria para a exposição e transporte de ingredientes ou preparações.

## Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- \*\*Durabilidade:\*\*** Fabricado em polipropileno, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais.
- \*\*Higiene:\*\*** Material não poroso que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.
- \*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para armazenamento a frio, transporte e exposição em buffets.

- **\*\*Empilhável:\*\*** Design que permite empilhar vários recipientes, otimizando o espaço de arrumação.
- **\*\*Custo-benefício:\*\*** Solução económica e de longa duração para as necessidades diárias da cozinha.

#### **Este recipiente pode ir ao micro-ondas?**

Sim, o polipropileno é um material seguro para uso em micro-ondas, permitindo o reaquecimento de alimentos diretamente no recipiente.

#### **Qual a resistência térmica deste recipiente?**

Os recipientes de polipropileno são geralmente resistentes a temperaturas entre -40°C e +70°C, sendo ideais para refrigeração e aquecimento suave.

#### **É possível adquirir tampas para este recipiente GN 1/4?**

Sim, existem tampas específicas para o formato GN 1/4, disponíveis separadamente, que garantem a vedação e a conservação dos alimentos.

#### **Este recipiente é adequado para máquinas de lavar louça industriais?**

Sim, o polipropileno é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene.

#### **Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?**

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente Gastronorm GN 1/4 é de 6 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional.