

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



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/4 Policarbonato 265x162x100 mm para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	DBM44CW-148	Modelo:	44CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511326785

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	44CW-148
EAN	099511326785

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, 265x162x100 mm, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Durável, higiénico e transparente.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, com dimensões de 265x162x100 mm, é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo GN	1/4
Material	Policarbonato
Cor	Branco
Dimensões (C x L x P)	265 x 162 x 100 mm
Capacidade Aproximada	4,0 L
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é indispensável em diversas operações de restauração e hotelaria. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento de alimentos em frigoríficos e câmaras de refrigeração, e para servir em buffets frios. Utilizado em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering para transporte seguro de pequenas porções.

Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior****: Fabricado em policarbonato resistente a impactos, ideal para uso intensivo.
- ****Higiene e Segurança Alimentar****: Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.
- ****Versatilidade Térmica****: Adequado para temperaturas de refrigeração e exposição, mantendo a integridade dos alimentos.

- ****Transparência****: Permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- ****Empilhável****: Design que permite empilhamento seguro para otimização do espaço de armazenamento.

Qual a principal vantagem do policarbonato para recipientes GN?

O policarbonato oferece alta resistência a impactos e quebras, sendo mais durável que o aço inoxidável em certas aplicações e mais leve que o vidro, ideal para ambientes profissionais de ritmo acelerado.

Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?

Não, os recipientes de policarbonato são mais adequados para armazenamento a frio, refrigeração e exposição em buffets frios. Para banho-maria, recomenda-se o uso de recipientes GN em aço inoxidável.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado com policarbonato de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite esponjas abrasivas para preservar a superfície e a transparência do policarbonato.

Posso empilhar vários recipientes GN 1/4?

Sim, estes recipientes são projetados para serem empilhados de forma segura, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e facilitando o transporte.