

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 26/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/4 Policarbonato 162x265x100 mm

### Informacoes do Produto

|        |             |         |              |
|--------|-------------|---------|--------------|
| SKU:   | DBM44CW-110 | Modelo: | 44CW-110     |
| Marca: | Cambro      | EAN:    | 099511326761 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |              |
|------------|--------------|
| Marca      | Cambro       |
| Modelo     | 44CW-110     |
| EAN        | 099511326761 |
| Formato GN | GN1/4        |
| Perfurado  | Não          |
| Cor        | Preto        |

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em polycarbonato preto, com 100 mm de profundidade. Ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em polycarbonato, com 100 mm de profundidade, é ideal para armazenamento e serviço em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

#### Características Técnicas

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Tipo                  | Recipiente Gastronorm |
| Formato GN            | GN 1/4                |
| Material              | Polycarbonato         |
| Dimensões (C x L x P) | 265 x 162 x 100 mm    |
| Cor                   | Preto                 |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, cantinas, restaurantes de bairro, pastelarias, e serviços de catering. Perfeito para exposição em vitrines refrigeradas de snack-bares e roulotes, ou para transporte seguro de ingredientes em hotéis e eventos.

#### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em polycarbonato para longa durabilidade e resistência a impactos.
- Resistente a temperaturas de -40°C a +99°C, adequado para frio e aquecimento suave.
- Compatível com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos existentes.
- Superfície lisa que permite uma limpeza e higienização eficientes.

- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento.

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

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

#### **Posso usar este recipiente em banho-maria?**

Sim, o polycarbonato é resistente a temperaturas até +99°C, o que o torna adequado para uso em banho-maria para manter alimentos quentes.

#### **É seguro para contacto com alimentos?**

Sim, este recipiente é fabricado em polycarbonato de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com todo o tipo de alimentos.

#### **Como devo limpar este recipiente?**

Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional, desde que a temperatura não exceda os 99°C.

#### **Qual a vantagem do polycarbonato face ao aço inoxidável?**

O polycarbonato é mais leve, transparente (facilitando a identificação do conteúdo), e não reage com alimentos ácidos. É também mais resistente a mossas e riscos do que o aço inoxidável em certas aplicações.