

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: 15/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Polietersulfona Alta Temperatura 176x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM62HP-150	Modelo:	62HP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328543

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	62HP-150
EAN	099511328543

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polietersulfona, ideal para altas temperaturas. Dimensões 176x162x65mm. Perfeito para cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/6 de alta temperatura, com 1 litro de capacidade e dimensões de 16,2 x 17,6 x 6,5 cm, é ideal para a conservação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que operam sob pressão, como em serviços de buffet ou linhas de empratamento intensivas. A sua construção em Polietersulfona garante resistência a temperaturas elevadas, cumprindo normas HACCP.

recipiente GN 1/6 alta temperatura — Características Técnicas

Capacidade	1 L
Dimensões (L x P x A)	17,6 x 16,2 x 6,5 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Temperatura Máxima	Alta Temperatura
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades
Normas	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em estabelecimentos de média dimensão, como restaurantes tradicionais, pizzarias ou pastelarias, que necessitam de organizar e conservar ingredientes ou porções prontas a usar. Permite manter a qualidade e segurança alimentar em conformidade com as normas HACCP, sendo prático para o mise en place em cozinhas com espaço limitado, como em snack-bares e roulotes.

Recipientes GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

A construção em Polietersulfona confere a este recipiente Gastronorm uma elevada resistência a choques térmicos e químicos, sendo seguro para uso continuado em altas temperaturas, essencial para manter a integridade de alimentos cozinhados ou em processos de confeção. A cor âmbar facilita a identificação e a gestão de stock, auxiliando na prevenção de contaminações cruzadas e na organização eficiente do fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o material Polietersulfona é resistente a altas temperaturas e pode ser lavado em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a higiene necessária para cozinhas profissionais.

Qual a dimensão exata deste recipiente Gastronorm?

As dimensões exteriores deste recipiente GN 1/6 são 17,6 cm de comprimento, 16,2 cm de largura e 6,5 cm de altura.

Posso usar este recipiente para armazenar alimentos frios?

Sim, este recipiente é versátil e pode ser usado tanto para alimentos quentes como frios, mantendo a sua integridade estrutural em diversas condições de temperatura.

Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar em Portugal?

Sim, este recipiente é fabricado em Polietersulfona, um material seguro para contacto com alimentos, e cumpre as normas HACCP essenciais para a operação de cozinhas profissionais em Portugal.

É necessário comprar um número mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este artigo é de 6 unidades, garantindo um preço competitivo para múltiplos usos na sua cozinha.