

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/6 Alta Temperatura Polietersulfona 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM66HP-150	Modelo:	66HP-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	66HP-150
EAN	099511328604

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polietersulfona, ideal para altas temperaturas. Dimensões 176x162x150mm, capacidade 2.4L. Durável, seguro e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6, fabricado em polietersulfona de alta resistência, é ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem durabilidade e capacidade de suportar temperaturas elevadas, garantindo a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm 1/6
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (C x L x A)	176 x 162 x 150 mm
Capacidade	2.4 Litros
Resistência à Temperatura	Alta

Aplicações Profissionais

Este recipiente é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É particularmente útil para cozinhas que necessitam de armazenar, transportar ou aquecer alimentos a temperaturas elevadas, como em banhos-maria, fornos de convecção ou câmaras de aquecimento. Ideal para a preparação de molhos quentes, sopas, guisados ou para manter acompanhamentos à temperatura de serviço em buffets.

Recipiente GN 1/6 — Principais Vantagens

- Construção robusta em polietersulfona para durabilidade em ambientes exigentes.
- Elevada resistência a altas temperaturas, permitindo uso em fornos e banhos-maria.
- Material seguro para contacto alimentar, sem absorção de odores ou sabores.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.

- Cor âmbar que ajuda a identificar o conteúdo ou a proteger alimentos sensíveis à luz.

Qual a principal vantagem da polietersulfona neste recipiente?

A principal vantagem é a sua excepcional resistência a altas temperaturas, permitindo que o recipiente seja utilizado em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento sem deformar ou libertar substâncias nocivas.

Este recipiente pode ser usado para armazenamento a frio?

Sim, embora seja otimizado para altas temperaturas, a polietersulfona é um material versátil que também suporta baixas temperaturas, sendo adequado para armazenamento em frigoríficos e câmaras frigoríficas.

É seguro para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o material de polietersulfona é altamente resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a manutenção e garantindo a higiene.

Qual a capacidade real deste recipiente GN 1/6 com 150mm de profundidade?

Este recipiente Gastronorm 1/6 com 150 mm de profundidade possui uma capacidade útil de 2.4 litros, ideal para porções médias ou ingredientes específicos.

A cor âmbar tem alguma função prática?

Sim, a cor âmbar pode ajudar a proteger alimentos sensíveis à luz, como certos molhos ou ervas, prolongando a sua frescura. Também pode ser usada para codificação de cores na cozinha, facilitando a organização.