

# 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 Gastronorm GN 1/6 Polipropileno 162x176x100 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM64PP-190	<b>Modelo:</b>	64PP-190
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511343881

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	64PP-190
<b>EAN</b>	099511343881

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polipropileno translúcido, com 162x176x100 mm. Ideal para armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6, fabricado em polipropileno translúcido, é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e organização de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua conformidade com a norma GN assegura compatibilidade universal com outros equipamentos.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Gastronorm GN 1/6
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	162 x 176 x 100 mm
<b>Material</b>	Polipropileno
<b>Cor</b>	Branco translúcido

## Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e conservação de ingredientes em diversas operações de restauração. É ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e pastelarias, permitindo o armazenamento seguro de pequenas porções de alimentos, molhos, condimentos ou guarnições, tanto em câmaras frigoríficas como em bancadas de preparação.

## Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade:\*\*** Construído em polipropileno resistente, suporta o uso diário intenso em ambientes profissionais.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para armazenamento, transporte e exposição de alimentos, tanto a frio como a temperaturas moderadas.
- **\*\*Higiene:\*\*** Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana.
- **\*\*Visibilidade:\*\*** O material translúcido permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stocks.
- **\*\*Conformidade GN:\*\*** Garante encaixe perfeito em sistemas Gastronorm padronizados, como bancadas refrigeradas e carros de serviço.

### **Qual a gama de temperaturas suportada por este recipiente?**

Este recipiente de polipropileno é geralmente adequado para temperaturas entre -40°C e +70°C, sendo ideal para refrigeração, congelação e aquecimento suave.

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

Sim, o polipropileno é um material seguro e aprovado para contacto direto com alimentos, não transferindo sabores nem odores.

### **Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça?**

Sim, o material de polipropileno permite a lavagem segura e eficiente em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene.

### **O que significa a designação GN 1/6?**

GN 1/6 refere-se ao padrão Gastronorm, que define as dimensões padronizadas para recipientes de alimentos. Um GN 1/6 tem 176x162 mm, sendo uma sexta parte de um recipiente GN 1/1.

### **É possível empilhar vários recipientes deste tipo?**

Sim, estes recipientes são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento quando vazios ou com tampas adequadas.