

# 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 162x176x150 mm Policarbonato Transparente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM66CW-135	<b>Modelo:</b>	66CW-135
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511326891

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	66CW-135
<b>EAN</b>	099511326891

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em policarbonato transparente, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Dimensões 162x176x150 mm. Durável e higiênico.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm de 2,2 L em policarbonato transparente é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com as suas dimensões de 16,2 x 17,6 x 15 cm (GN 1/6), otimiza o espaço em bancadas e frigoríficos, facilitando o *mise en place* e o cumprimento das normas HACCP.

### recipiente GN 1/6 — Características Técnicas

Capacidade	2,2 L
Dimensões (LxPxA)	16,2 x 17,6 x 15 cm
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Norma Gastronorm	GN 1/6
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é essencial para estabelecimentos de restauração com elevada rotatividade, como snack-bares, hamburgarias e roulotes, que necessitam de organizar ingredientes para serviço rápido. Também é adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e pastelarias que procuram otimizar o seu *mise en place* e garantir a rastreabilidade alimentar conforme as normas HACCP.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O policarbonato de alta resistência assegura durabilidade e resistência a choques, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. A transparência do material permite a identificação rápida do

conteúdo, agilizando o serviço e o controlo de stock. O design GN 1/6, com capacidade de 2,2L, é perfeito para porcionar e armazenar complementos, molhos ou pequenas porções, garantindo conformidade com as normas de segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente pode ir ao congelador?**

Sim, o policarbonato utilizado suporta temperaturas de congelador, sendo ideal para a conservação de alimentos a baixas temperaturas.

### **Qual a vantagem do material em policarbonato?**

O policarbonato oferece elevada resistência a impactos e variações de temperatura, sendo mais durável que outros plásticos e seguro para contacto com alimentos, em conformidade com as normas CE.

### **É possível empilhar estes recipientes GN 1/6?**

Sim, o design dos recipientes Gastronorm permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos e armários.

### **Quantas unidades são recomendadas para um restaurante de 50 lugares?**

Para um restaurante com 50 lugares, recomenda-se um mínimo de 20 a 30 recipientes GN 1/6 para cobrir as necessidades de mise en place de acompanhamentos, molhos e guarnições, considerando uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades por compra.

### **Este recipiente cumpre as normas HACCP?**

Sim, ao permitir a organização e identificação clara do conteúdo, este recipiente contribui para a manutenção das boas práticas de higiene e segurança alimentar exigidas pelas normas HACCP.