

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: 07/07/2026

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 176x162x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM62PP-190	Modelo:	62PP-190
Marca:	Cambro	EAN:	099511348862

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	62PP-190
EAN	099511348862

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polipropileno translúcido, com dimensões de 176x162x65 mm. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 em polipropileno translúcido oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção em polipropileno garante durabilidade e resistência a temperaturas variadas, sendo ideal para o uso diário em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (C x L x A)	176 x 162 x 65 mm
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização de ingredientes na área de preparação, para o armazenamento seguro de alimentos em frigoríficos e câmaras de refrigeração, e para a apresentação em buffets de hotéis e serviços de catering. A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm permite uma integração perfeita em diversos equipamentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricado em polipropileno de alta qualidade, resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Adequado para refrigeração, congelação e aquecimento suave, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- ****Higiene:**** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, garantindo a segurança alimentar.

- ****Translucidez:**** Permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a organização da cozinha.
- ****Padronização GN:**** Compatível com todos os equipamentos e acessórios Gastronorm, assegurando eficiência operacional.

Este recipiente GN 1/6 é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o polipropileno utilizado neste recipiente é um material de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com todo o tipo de alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Quais as temperaturas que este recipiente de polipropileno suporta?

Os recipientes de polipropileno são geralmente adequados para temperaturas entre -40°C e +70°C, tornando-os ideais para refrigeração, congelação e aquecimento suave, mas não para cozedura em fornos.

É possível lavar este recipiente na máquina de lavar louça profissional?

Sim, este recipiente de polipropileno é totalmente compatível com máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua limpeza e manutenção diária em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Posso usar este recipiente para aquecer alimentos no micro-ondas?

Sim, os recipientes de polipropileno são geralmente seguros para aquecimento de alimentos em micro-ondas, desde que não excedam as temperaturas máximas recomendadas para o material.

Este recipiente GN 1/6 é compatível com tampas?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm padrão GN 1/6, é compatível com as tampas GN 1/6 correspondentes, disponíveis separadamente para garantir a conservação e transporte seguros dos alimentos.