

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



Recipiente Gastronorm GN 1/6 Alta Temperatura 2.5 L Preto

Informacoes do Produto

SKU:	DBM66HP-110	Modelo:	66HP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328611

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	66HP-110
EAN	099511328611

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polietersulfona, ideal para alta temperatura. Com 2.5 L de capacidade e 150 mm de profundidade, é robusto e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6, fabricado em polietersulfona de alta resistência, é ideal para o armazenamento e serviço de alimentos em ambientes de elevada temperatura. A sua construção robusta garante durabilidade e conformidade com os padrões de higiene mais exigentes.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/6
Dimensões (C x L x P)	176 x 162 x 150 mm
Capacidade	2.5 L
Material	Polietersulfona
Cor	Preto
Resistência	Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em cozinhas profissionais para a confecção, armazenamento e serviço de alimentos que requerem resistência a altas temperaturas. É ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e estabelecimentos de catering que necessitam de manter os alimentos quentes de forma segura e eficiente. A sua utilização é versátil, desde o forno ao banho-maria, garantindo a qualidade dos pratos servidos.

Recipiente GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

- Fabricado em polietersulfona, material com excelente resistência a altas temperaturas e impactos.
- Compatível com fornos, micro-ondas e banhos-maria, otimizando os processos de confecção e manutenção.

- Design Gastronorm 1/6 que permite uma integração perfeita em sistemas de buffet e carros de serviço.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar e eficiência operacional.
- Cor preta que ajuda a disfarçar manchas e mantém uma apresentação profissional.

Qual a principal vantagem da polietersulfona neste recipiente?

A polietersulfona confere ao recipiente uma resistência excepcional a altas temperaturas, permitindo a sua utilização segura em fornos, micro-ondas e banhos-maria, sem deformar ou libertar substâncias nocivas.

Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, a sua construção em polietersulfona de alta temperatura torna-o perfeitamente adequado para uso em banhos-maria, mantendo os alimentos quentes de forma eficaz e segura.

É compatível com as dimensões padrão Gastronorm?

Sim, este recipiente segue o padrão GN 1/6 (176 x 162 mm), garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos e sistemas de buffet profissionais.

Qual a capacidade deste recipiente?

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 tem uma profundidade de 150 mm, o que lhe confere uma capacidade útil de 2.5 litros.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material de polietersulfona e o design liso facilitam a limpeza e a higienização, sendo apto para máquinas de lavar loiça profissionais, o que otimiza a manutenção diária.