

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 08/07/2026

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

Tampa Hermética GN 1/6 Polipropileno 162x176 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM60PPCWSC-190	Modelo:	60PPCWSC-190
Marca:	Cambro	EAN:	099511520480

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	60PPCWSC-190
EAN	099511520480

Descricao Resumida

Tampa hermética GN 1/6 em polipropileno, com 176x162 mm, ideal para armazenamento seguro e higiênico de alimentos em cozinhas profissionais. Prolonga a frescura.

Descrição Completa

Mantenha a frescura dos seus ingredientes com esta tampa hermética em polipropileno, concebida para recipientes Gastronorm 1/6. Ideal para cozinhas profissionais que operam sob pressão, garante a segurança alimentar e a organização do seu mise en place.

tampa hermética GN 1/6 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno
Dimensões (LxP)	16,2 x 17,6 cm
Norma Gastronorm	1/6
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o gestor de cozinha em restaurantes com alta rotatividade ou para o responsável de pastelaria que necessita de manter a frescura dos ingredientes entre preparações, esta tampa é essencial. Garante a conformidade com as normas HACCP, protegendo os alimentos em recipientes GN 1/6 contra contaminações externas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polipropileno resistente assegura durabilidade mesmo em ambientes de cozinha intensivos. O fecho hermético é crucial para a conservação ideal dos alimentos e para a prevenção de odores cruzados, otimizando a gestão de stock e minimizando desperdícios. A sua compatibilidade com o standard Gastronorm 1/6 facilita a integração em sistemas de armazenamento existentes.

Perguntas Frequentes

É compatível com recipientes de outras marcas?

Sim, esta tampa é concebida para recipientes Gastronorm 1/6 standard, garantindo compatibilidade com a maioria das marcas do mercado.

Pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o polipropileno é um material resistente e seguro para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais.

Qual a temperatura máxima de utilização?

O polipropileno suporta temperaturas até cerca de 100°C, sendo adequado para a maioria das aplicações de refrigeração e armazenamento.

Quantas tampas vêm numa unidade de compra?

A quantidade mínima de pedido é de 6 unidades, assegurando que tenha sempre unidades suficientes para os seus recipientes Gastronorm 1/6.

Ajuda a manter a segurança alimentar?

Sim, o fecho hermético impede a contaminação por poeiras, insetos e outros contaminantes, sendo crucial para cumprir as normas HACCP.