

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente GN 1/6 Polietersulfona Alta Temperatura 176x162x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM62HP-110	Modelo:	62HP-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511328550

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	62HP-110
EAN	099511328550

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polietersulfona, ideal para uso em altas temperaturas. Dimensões 176x162x65 mm, cor preta. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em Polietetersulfona, com 1 litro de capacidade e dimensões de 16,2 x 17,6 x 6,5 cm, é ideal para a organização eficiente em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com normas HACCP. A sua resistência a altas temperaturas permite versatilidade no armazenamento e preparação.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Capacidade	1 L
Dimensões (C x L x A)	17,6 x 16,2 x 6,5 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades
Norma	GN 1/6
Classificação Aduaneira	3923109090

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de otimizar o espaço e o 'mise en place' durante o serviço. Perfeito para gestores de pastelarias e snack-bars que procuram recipientes robustos e higiénicos para a conservação de ingredientes ou para a apresentação de sobremesas e acompanhamentos, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Recipientes GN 1/6 - Principais Vantagens

A construção em Polietersulfona confere a este recipiente Gastronorm uma elevada resistência a temperaturas extremas e a produtos químicos, assegurando durabilidade e segurança alimentar. A

sua capacidade de 1 litro e o formato GN 1/6 permitem uma organização modular e eficiente em qualquer cozinha profissional, facilitando a gestão de stocks e a conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm 1/6?

Este recipiente tem uma capacidade de 1 litro.

De que material é feito este recipiente GN 1/6?

É fabricado em Polietersulfona, um material resistente a altas temperaturas e seguro para alimentos.

Quais as dimensões exatas deste recipiente?

As dimensões são 17,6 cm de comprimento, 16,2 cm de largura e 6,5 cm de altura.

Este recipiente é adequado para conformidade com normas HACCP?

Sim, a sua construção e material são adequados para manter a segurança alimentar e facilitar a organização segundo as normas HACCP.

Posso aquecer alimentos neste recipiente?

O material Polietersulfona é resistente a altas temperaturas, sendo adequado para diversas aplicações de aquecimento em cozinhas profissionais, sempre de acordo com as boas práticas de utilização.