

# 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



Hotelequip.pt

## Recipiente GN 1/6 Policarbonato Preto 65 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM62CW-110	<b>Modelo:</b>	62CW-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511325498

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	62CW-110
<b>EAN</b>	099511325498

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em policarbonato preto, com 176x162x65 mm. Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

O recipiente Gastronorm 1/6, com 1 litro de capacidade e dimensões de 16,2 x 17,6 x 6,5 cm, é ideal para a organização eficiente do mise en place em cozinhas profissionais e para a conservação de alimentos em conformidade com as normas HACCP. A sua construção em policarbonato negro garante durabilidade e facilidade de limpeza, sendo essencial para o controlo de stocks e a manutenção da cadeia de frio em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

### recipiente GN 1/6 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	1 L
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Negro
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	17,6 x 16,2 x 6,5 cm
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou roulote que necessita de otimizar o espaço de bancada e a organização de ingredientes durante o serviço. Ideal para unidades de hotelaria ou restauração com menus variados, permitindo uma rápida identificação e acesso a componentes para confeção de pratos, molhos ou sobremesas, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em policarbonato de alta resistência e a cor negra deste recipiente GN 1/6 evitam a proliferação de bactérias e facilitam a identificação do conteúdo, auxiliando na gestão do FIFO. O seu tamanho compacto é perfeito para maximizar o espaço em frigoríficos e áreas de preparação, sendo uma solução económica e duradoura para o controlo de inventário em estabelecimentos com

elevado volume de serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a finalidade principal deste recipiente GN 1/6?**

Este recipiente é ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, auxiliando no mise en place e no cumprimento das normas HACCP.

### **De que material é feito este recipiente e quais as suas vantagens?**

É fabricado em policarbonato negro, um material resistente, durável e fácil de higienizar, que contribui para a segurança alimentar e a gestão de inventário.

### **As dimensões deste recipiente são adequadas para que tipo de estabelecimentos?**

As suas dimensões compactas (17,6 x 16,2 x 6,5 cm) são perfeitas para snack-bares, roulotes, e cozinhas com espaço limitado, bem como para hotéis e restaurantes que necessitam de organizar múltiplos ingredientes.

### **Este recipiente está em conformidade com normas de segurança alimentar?**

Sim, a sua utilização é ideal para a gestão de stocks conforme as normas HACCP, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos armazenados.

### **Qual a quantidade mínima de compra para este produto?**

A quantidade mínima de pedido para este recipiente é de 6 unidades, otimizando a logística para estabelecimentos profissionais.