

# 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

## Tampa GN 1/6 Plana Alta Temperatura 176x162 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM60HPC-150	<b>Modelo:</b>	60HPC-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511328017

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	60HPC-150
<b>EAN</b>	099511328017

### Descricao Resumida

Tampa GN 1/6 plana em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para conservação e confecção em cozinhas profissionais. Dimensões 176x162 mm.

## Descricao Completa

Esta tampa GN 1/6 plana, fabricada em polietersulfona, é projetada para suportar elevadas temperaturas, sendo ideal para a conservação e confecção de alimentos em ambientes profissionais.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm
Formato GN	1/6
Resistência	Alta temperatura

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes ou cozinhar em banho-maria. A sua resistência a altas temperaturas garante a integridade dos alimentos durante o processo de confecção e serviço, sendo também adequada para food trucks e rouletes com sistemas de aquecimento.

### Tampa GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietersulfona, oferece excelente resistência a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Segurança Alimentar:** Material não reativo que não altera o sabor ou a qualidade dos alimentos, mesmo sob altas temperaturas.
- **Versatilidade de Uso:** Ideal para manter alimentos quentes em buffets, banho-maria ou para armazenamento seguro em temperaturas elevadas.

- **Fácil Higienização:** Superfície lisa que facilita a limpeza e desinfecção, compatível com máquinas de lavar loiça industriais.
- **Otimização de Espaço:** Design plano que permite empilhamento eficiente de recipientes GN, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.

#### **Qual a principal vantagem da polietersulfona neste tipo de tampa?**

A polietersulfona confere à tampa uma resistência excepcional a altas temperaturas e a impactos, garantindo uma longa vida útil e segurança na manipulação de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

#### **Esta tampa pode ser utilizada em fornos?**

Sim, esta tampa é adequada para uso em fornos para manter alimentos quentes ou em banho-maria, devido à sua alta resistência térmica. Contudo, não é recomendada para cozedura direta a temperaturas extremas que excedam a capacidade do material.

#### **É compatível com todos os recipientes GN 1/6?**

Sim, esta tampa segue o padrão Gastronorm 1/6, sendo compatível com a maioria dos recipientes GN 1/6 disponíveis no mercado, garantindo um ajuste seguro e eficiente.

#### **Como se deve limpar esta tampa?**

A limpeza desta tampa é simples e eficiente. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a máxima higiene para o seu uso profissional.

#### **A cor âmbar oferece alguma funcionalidade específica?**

A cor âmbar é uma característica inerente ao material polietersulfona, que pode ajudar na identificação visual de conteúdos específicos ou para fins estéticos em certos ambientes de serviço.