

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Refrigerado GN 1/6 - 17,6x16,2x15 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM66CF-148	Modelo:	66CF-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511344987

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	66CF-148
EAN	099511344987

Descricao Resumida

Recipiente refrigerado GN 1/6 em ABS com núcleo de gel não tóxico, ideal para manter alimentos frios em buffets, catering e áreas de preparação profissional.

Descrição Completa

Este recipiente refrigerado GN 1/6 é essencial para manter a temperatura dos alimentos frios em buffets e áreas de preparação. Com núcleo de gel refrigerante não tóxico, assegura a frescura e segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Refrigerado GN 1/6
Material	ABS com núcleo de gel refrigerante não tóxico
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	17,6 x 16,2 x 15 cm
Peso	1 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para manter a frescura de alimentos em diversas configurações profissionais, como buffets de pequeno-almoço em hotéis, salad bars em cantinas e restaurantes, expositores de sobremesas frias em pastelarias, e no serviço de catering e eventos. É também útil em áreas de preparação de cozinhas profissionais, food trucks e roulotes para manter ingredientes como molhos e toppings a temperaturas seguras.

Recipiente Refrigerado GN 1/6 — Principais Vantagens

- Manutenção prolongada da temperatura fria dos alimentos sem necessidade de eletricidade.
- Fabricado em ABS robusto e durável, seguro para contacto alimentar.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.
- Versatilidade de uso em diversas aplicações, desde o serviço de sala à preparação.
- Otimiza a apresentação de alimentos frios em buffets e expositores.

Como se prepara o recipiente para manter os alimentos frios?

Para ativar a capacidade de refrigeração, o recipiente deve ser pré-congelado por um período adequado, geralmente algumas horas, antes de ser utilizado com os alimentos.

Qual a duração da manutenção da temperatura fria?

A duração exata varia conforme a temperatura ambiente e a frequência de abertura, mas o núcleo de gel refrigerante permite manter os alimentos frios por várias horas, ideal para o período de serviço.

O material é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em ABS de qualidade alimentar e contém um núcleo de gel refrigerante não tóxico, garantindo total segurança para o contacto direto com os alimentos.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o recipiente foi concebido para ser fácil de limpar e é geralmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este recipiente?

É ideal para uma vasta gama de alimentos frios, como saladas, frutas cortadas, sobremesas, iogurtes, queijos, molhos e outros ingredientes que necessitem de ser mantidos a baixas temperaturas.