

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tampa com Pega GN 1/6 para Alta Temperatura - 16,2 x 17,6 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM60HPCH-150	<b>Modelo:</b>	60HPCH-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511328031

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	60HPCH-150
<b>EAN</b>	099511328031

### Descricao Resumida

Tampa GN 1/6 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas, com pega para manuseamento seguro. Ideal para conservação de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A tampa em Polietenersulfona para recipientes Gastronorm 1/6, com 16,2 x 17,6 cm, resiste a altas temperaturas, ideal para manter a qualidade alimentar e a segurança em cozinhas profissionais com elevada produção. Facilita a organização e o cumprimento das normas HACCP.

### tampa Gastronorm — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Material</b>	Polietersulfona
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Dimensões (C x L)</b>	16,2 x 17,6 cm
<b>Capacidade</b>	GN 1/6
<b>Temperatura Máxima</b>	Alta Temperatura
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Para o gestor de snack-bar ou roulote que necessita de manter ingredientes frescos e seguros durante o serviço contínuo. Ideal para pastelarias que gerem a exposição de produtos a temperaturas controladas, garantindo a conformidade com normas de higiene.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em Polietenersulfona assegura durabilidade e resistência a elevadas temperaturas, essencial para a segurança alimentar em ambientes de cozinha intensiva. O design adaptado ao padrão Gastronorm 1/6 garante compatibilidade e otimização de espaço nos seus recipientes.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta tampa pode ir à máquina de lavar loiça industrial?**

Sim, o material Polietenersulfona é resistente a altas temperaturas, sendo compatível com ciclos de lavagem industrial.

### **Qual a capacidade em litros de um recipiente GN 1/6?**

Um recipiente GN 1/6 tem aproximadamente 1.6 litros de capacidade, dependendo da profundidade.

### **O material garante a proteção contra contaminação cruzada?**

Sim, a superfície lisa e não porosa do Polietenersulfona, aliada à sua resistência a altas temperaturas, minimiza a proliferação bacteriana e facilita a limpeza, ajudando a prevenir a contaminação.

### **É possível usar esta tampa para conservação em frio?**

Sim, a tampa protege o conteúdo tanto em condições de calor como de frio, sendo adequada para refrigeração ou para manter a temperatura de alimentos preparados.

### **Quantas unidades é necessário comprar?**

A quantidade mínima de pedido para esta tampa é de 6 unidades, garantindo um bom stock para cozinhas profissionais.