

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 07/07/2026

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

Contentor Refrigerado GN 1/6 para Buffets e Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	DBM66CF-110	Modelo:	66CF-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511344956

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	66CF-110
EAN	099511344956

Descricao Resumida

Contentor refrigerado GN 1/6 em ABS com núcleo de gel não tóxico, ideal para manter alimentos frescos em buffets e expositores. Dispensa eletricidade, fácil de usar e limpar.

Descricao Completa

Mantenha a frescura e a organização dos seus ingredientes com este recipiente refrigerado GN 1/6, ideal para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com 1.4L de capacidade e construção em ABS durável com núcleo de gel, garante a manutenção da temperatura conforme as normas HACCP, essencial para o mise en place em restaurantes e hotéis.

recipiente refrigerado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	ABS com núcleo de gel refrigerante não tóxico
Capacidade	1.4 L
Dimensões (L x P x A)	17.6 x 16.2 x 15 cm
Cor	Negro

Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão de stocks de ingredientes em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Para o Chef de cozinha em restaurantes de 40-80 covers que necessita de manter a qualidade dos produtos durante o serviço, ou para o gestor de pastelaria que prepara componentes para confeitaria fina, garantindo a segurança alimentar e a eficiência no mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

O recipiente Cold Fest GN 1/6 assegura a conservação ótima de alimentos frios sem necessidade de refrigeração ativa, suportando as normas HACCP. A sua construção em ABS com gel não tóxico e as dimensões estandarizadas GN 1/6 permitem uma integração perfeita em qualquer balcão refrigerado ou sistema de buffet, otimizando o espaço e garantindo a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/6?

Este recipiente tem uma capacidade de 1.4 litros.

Que material é utilizado na construção deste recipiente?

É fabricado em ABS com um núcleo de gel refrigerante não tóxico.

Este recipiente cumpre as normas HACCP?

Sim, o seu núcleo de gel ajuda a manter a temperatura dos alimentos, auxiliando no cumprimento das normas HACCP.

Quais as dimensões exteriores deste recipiente?

As dimensões exteriores são 17.6 cm de comprimento, 16.2 cm de profundidade e 15 cm de altura.

Este recipiente é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snacks-bares, restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitem de gerir e conservar ingredientes frios de forma eficiente.