

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: 06/07/2026

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

Recipiente GN 1/6 Alta Temperatura 162x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM64HP-150	Modelo:	64HP-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511328574

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	64HP-150
EAN	099511328574

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos quentes em cozinhas profissionais e buffets.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6, com capacidade de 1,5L, é fabricado em Polietersulfona de alta temperatura, ideal para a conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que operam sob normas HACCP. A sua cor âmbar permite uma identificação clara do conteúdo, facilitando a gestão de stock e o controlo FIFO.

recipiente GN 1/6 — Características Técnicas

Capacidade	1,5 L
Dimensões (CxLxA)	17,6 x 16,2 x 10 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Resistência à Temperatura	Alta temperatura
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o gestor de pastelaria que necessita de organizar ingredientes para confeção. Serve perfeitamente em snack-bares e roulotes para a mise en place de molhos, toppings ou acompanhamentos, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente GN 1/6 — Principais Vantagens

A construção em Polietersulfona de alta temperatura garante durabilidade e segurança alimentar em ambientes de produção intensiva. A sua dimensão GN 1/6 e capacidade de 1,5L otimizam o espaço em bancadas e frigoríficos, enquanto a cor âmbar facilita a distinção de conteúdos, sendo essencial para a eficiência operacional e o cumprimento das normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Este recipiente Gastronorm é seguro para uso em altas temperaturas?

Sim, este recipiente é fabricado em Polietersulfona, um material concebido para suportar altas temperaturas, adequado para cozinhas profissionais.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/6?

Este recipiente tem uma capacidade de 1,5 litros, com dimensões de 17,6 x 16,2 x 10 cm.

A cor âmbar deste recipiente tem alguma função específica?

Sim, a cor âmbar permite uma identificação visual rápida do conteúdo, auxiliando na organização, na gestão de stock e na aplicação do método FIFO (First-In, First-Out).

Este recipiente cumpre as normas HACCP?

Sim, o material Polietersulfona é seguro para contacto com alimentos e a sua utilização em recipientes Gastronorm é comum em estabelecimentos que seguem rigorosamente as normas HACCP para garantir a segurança alimentar.

Posso encomendar quantidades inferiores a 6 unidades?

Este recipiente tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, o que pode ser vantajoso para otimizar custos de logística e stock.