

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: 03/07/2026

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

Tampa GN 1/6 Polipropileno com Entalhe e Pega Translúcida

Informacoes do Produto

SKU:	DBM60PPCHN-190	Modelo:	60PPCHN-190
Marca:	Cambro	EAN:	099511343874

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	60PPCHN-190
EAN	099511343874

Descricao Resumida

Tampa GN 1/6 em polipropileno translúcido, com entalhe e pega, ideal para conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais e serviço de sala.

Descricao Completa

Mantenha a frescura e organização da sua cozinha profissional com esta tampa em polipropileno branco translúcido, concebida para recipientes Gastronorm 1/6 com dimensões de 16,2 x 17,6 cm. Ideal para garantir a conformidade com as normas HACCP e otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

Tampa Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido
Dimensões (C x L)	17,6 x 16,2 cm
Norma Gastronorm	1/6
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades
Certificação	Cumpre normas HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que necessitam de controlo rigoroso de inventário e higiene, como snack-bares, pastelarias e cozinhas de restaurantes com serviço contínuo. Para o Chef de cozinha em restaurantes de 40-80 covers que gere múltiplos recipientes Gastronorm, esta tampa assegura a correta conservação de ingredientes e pré-preparações, facilitando a organização do mise en place e a manutenção da temperatura.

Tampa Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

Fabricada em polipropileno robusto e seguro para contacto alimentar, esta tampa previne a contaminação cruzada e a perda de humidade, elementos cruciais para a manutenção da qualidade dos alimentos. A sua translucidez permite a identificação rápida do conteúdo sem necessidade de remover a tampa, agilizando os processos em cozinha e assegurando o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com recipientes de outros tamanhos?

Não, esta tampa foi especificamente concebida para recipientes com a medida normalizada Gastronorm 1/6, com dimensões de 17,6 x 16,2 cm.

Posso lavar esta tampa na máquina de lavar louça?

Sim, o polipropileno de alta qualidade permite a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a sua durabilidade e higiene.

O material desta tampa é resistente a temperaturas elevadas?

O polipropileno é adequado para uso em ambientes de cozinha profissional, suportando as variações de temperatura comuns em processos de refrigeração e conservação. Não é recomendado para uso em fornos ou exposição a calor direto intenso.

A cor translúcida facilita a identificação do conteúdo?

Sim, a cor branco translúcido permite visualizar facilmente o conteúdo do recipiente sem a necessidade de remover a tampa, otimizando o tempo durante o serviço e a gestão de stock.

Qual a quantidade mínima de compra para este produto?

A quantidade mínima de pedido para esta tampa Gastronorm é de 6 unidades, permitindo equipar múltiplos recipientes de forma económica.