

# 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: 23/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente GN 1/6 Polietersulfona Alta Temperatura 176x162x65 mm

### Informacoes do Produto

|        |             |         |              |
|--------|-------------|---------|--------------|
| SKU:   | DBM62HP-110 | Modelo: | 62HP-110     |
| Marca: | Cambro      | EAN:    | 099511328550 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |              |
|------------|--------------|
| Marca      | Cambro       |
| Modelo     | 62HP-110     |
| EAN        | 099511328550 |
| Formato GN | GN1/6        |
| Perfurado  | Não          |
| Cor        | Preto        |

Material

Plástico

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polietersulfona, ideal para uso em altas temperaturas. Dimensões 176x162x65 mm, cor preta. Durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em Polietetetersulfona, com 1 litro de capacidade e dimensões de 16,2 x 17,6 x 6,5 cm, é ideal para a organização eficiente em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com normas HACCP. A sua resistência a altas temperaturas permite versatilidade no armazenamento e preparação.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Capacidade                  | 1 L                  |
| Dimensões (C x L x A)       | 17,6 x 16,2 x 6,5 cm |
| Material                    | Polietersulfona      |
| Cor                         | Negro                |
| Quantidade Mínima de Pedido | 6 unidades           |
| Norma                       | GN 1/6               |
| Classificação Aduaneira     | 3923109090           |

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de otimizar o espaço e o 'mise en place' durante o serviço. Perfeito para gestores de pastelarias e snack-bares que procuram recipientes robustos e higiénicos para a conservação de ingredientes ou para a apresentação de sobremesas e acompanhamentos, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

## Recipientes GN 1/6 - Principais Vantagens

---

A construção em Polietersulfona confere a este recipiente Gastronorm uma elevada resistência a temperaturas extremas e a produtos químicos, assegurando durabilidade e segurança alimentar. A sua capacidade de 1 litro e o formato GN 1/6 permitem uma organização modular e eficiente em qualquer cozinha profissional, facilitando a gestão de stocks e a conformidade com as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm 1/6?

Este recipiente tem uma capacidade de 1 litro.

### De que material é feito este recipiente GN 1/6?

É fabricado em Polietersulfona, um material resistente a altas temperaturas e seguro para alimentos.

### Quais as dimensões exatas deste recipiente?

As dimensões são 17,6 cm de comprimento, 16,2 cm de largura e 6,5 cm de altura.

### Este recipiente é adequado para conformidade com normas HACCP?

Sim, a sua construção e material são adequados para manter a segurança alimentar e facilitar a organização segundo as normas HACCP.

### Posso aquecer alimentos neste recipiente?

O material Polietersulfona é resistente a altas temperaturas, sendo adequado para diversas aplicações de aquecimento em cozinhas profissionais, sempre de acordo com as boas práticas de utilização.