

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

Tampa GN 1/6 Plana Alta Temperatura 176x162 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM60HPC-150	Modelo:	60HPC-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511328017

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	60HPC-150
EAN	099511328017
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa GN 1/6 plana em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para conservação e confecção em cozinhas profissionais. Dimensões 176x162 mm.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/6 plana, fabricada em polietersulfona, é projetada para suportar elevadas temperaturas, sendo ideal para a conservação e confecção de alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm
Formato GN	1/6
Resistência	Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes ou cozinhar em banho-maria. A sua resistência a altas temperaturas garante a integridade dos alimentos durante o processo de confecção e serviço, sendo também adequada para food trucks e roulotes com sistemas de aquecimento.

Tampa GN Alta Temperatura — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietersulfona, oferece excelente resistência a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- Segurança Alimentar:** Material não reativo que não altera o sabor ou a qualidade dos alimentos, mesmo sob altas temperaturas.
- Versatilidade de Uso:** Ideal para manter alimentos quentes em buffets, banho-maria ou para armazenamento seguro em temperaturas elevadas.

- **Fácil Higienização:** Superfície lisa que facilita a limpeza e desinfecção, compatível com máquinas de lavar loiça industriais.
- **Otimização de Espaço:** Design plano que permite empilhamento eficiente de recipientes GN, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.

Qual a principal vantagem da polietersulfona neste tipo de tampa?

A polietersulfona confere à tampa uma resistência excepcional a altas temperaturas e a impactos, garantindo uma longa vida útil e segurança na manipulação de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Sim, esta tampa é adequada para uso em fornos para manter alimentos quentes ou em banho-maria, devido à sua alta resistência térmica. Contudo, não é recomendada para cozedura direta a temperaturas extremas que excedam a capacidade do material.

É compatível com todos os recipientes GN 1/6?

Sim, esta tampa segue o padrão Gastronorm 1/6, sendo compatível com a maioria dos recipientes GN 1/6 disponíveis no mercado, garantindo um ajuste seguro e eficiente.

Como se deve limpar esta tampa?

A limpeza desta tampa é simples e eficiente. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a máxima higiene para o seu uso profissional.

A cor âmbar oferece alguma funcionalidade específica?

A cor âmbar é uma característica inerente ao material polietersulfona, que pode ajudar na identificação visual de conteúdos específicos ou para fins estéticos em certos ambientes de serviço.