

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 1/6 Alta Temperatura com Entalhe e Pega 16,2x17,6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM60HPCHN-150	Modelo:	60HPCHN-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511328055

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	60HPCHN-150
EAN	099511328055
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa GN 1/6 de alta temperatura em polietersulfona âmbar, com entalhe e pega, ideal para manter a qualidade dos alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Esta tampa de policarbonato de alta temperatura, com entalhe e asa, para recipientes Gastronorm 1/6, é essencial para manter a frescura dos alimentos e otimizar o mise en place em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

tampa gastronorm alta temperatura — Características Técnicas

Dimensões (L x P)	16,2 x 17,6 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Quantidade Mínima por Encomenda	6 unidades
Norma	GN 1/6

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotel, cozinhas de restaurantes com serviço contínuo ou estabelecimentos de preparação de refeições rápidas. A sua resistência a altas temperaturas permite a sua utilização em processos de conservação e transporte de alimentos quentes, assegurando a qualidade e segurança alimentar exigida pelas normas HACCP.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricada em Poliersulfona, este acessório de recipientes GN assegura durabilidade e resistência a temperaturas elevadas, fundamental para a manutenção da cadeia de frio ou quente. O design com entalhe e asa facilita o manuseamento e a abertura, agilizando o serviço durante os períodos de maior movimento em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão desta tampa Gastronorm?

A tampa tem as dimensões de 16,2 x 17,6 cm, correspondendo ao padrão GN 1/6.

De que material é feita esta tampa e qual a sua resistência térmica?

É fabricada em Poliersulfona, um material conhecido pela sua elevada resistência a temperaturas, adequado para uso profissional contínuo.

Posso usar esta tampa com alimentos quentes?

Sim, a sua composição em Poliersulfona permite a utilização com alimentos quentes, mantendo a integridade e segurança alimentar.

Qual a quantidade mínima de compra para este artigo?

A quantidade mínima de encomenda para esta tampa é de 6 unidades.

A cor âmbar desta tampa tem alguma função específica?

A cor âmbar pode ajudar na identificação rápida do conteúdo ou na proteção contra a luz, dependendo da aplicação específica na cozinha profissional.