

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa para Cuba Gastronorm GN1/2 Metálica 325x265mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.046	Modelo:	UD2050.046
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.046
Marca	UDI
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa profissional para cubas Gastronorm GN1/2, 325x265 mm. Essencial para higiene e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e a conservação ideal dos seus alimentos com esta cobertura profissional para recipientes GN1/2, um acessório indispensável em qualquer cozinha industrial. Concebida para utilização intensiva em restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta peça oferece uma vedação eficaz, protegendo os ingredientes da contaminação externa e prolongando a sua frescura, o que é crucial para a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Fabricada com materiais de alta resistência, esta coberutra para recipiente Gastronorm suporta as exigências diárias do setor, incluindo variações extremas de temperatura e lavagens frequentes. A sua durabilidade garante um investimento a longo prazo, otimizando os custos ao reduzir a necessidade de substituições constantes e assegurando um fluxo de trabalho ininterrupto na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta cobertura é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração. É ideal para cobrir cubas GN1/2 em buffets, bancadas refrigeradas, fornos combinados, carros de transporte de alimentos e sistemas de armazenamento em ambiente de serviço. Garante a proteção dos produtos alimentares durante o pré-preparo, confeção, serviço e armazenamento, mantendo a temperatura e a qualidade. É uma solução versátil para cozinhas que procuram otimizar a gestão de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Tipo de Contentor	GN1/2
Material	Informação não fornecida

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta tampa para contentor GN1/2?

R: Esta cobertura possui dimensões de 325x265 mm, sendo perfeitamente compatível com recipientes Gastronorm padrão GN1/2. É importante verificar a compatibilidade com o seu contentor antes da compra para assegurar um ajuste perfeito e uma vedação eficaz. Dispomos também de outros tamanhos para satisfazer todas as suas necessidades de armazenamento.

P: Como devo limpar e manter a tampa para contentor GN1/2?

R: Para uma higiene máxima e durabilidade do produto, recomendamos a limpeza desta tampa para recipiente GN1/2 com detergente neutro e água morna. Pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar loiça. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o material. A limpeza regular garante a segurança alimentar e prolonga a vida útil da tampa.

P: Esta tampa para contentor GN1/2 necessita de alguma instalação especial?

R: Não, esta tampa para contentor GN1/2 não requer qualquer instalação especial. Foi concebida para ser simplesmente colocada sobre o contentor Gastronorm correspondente, proporcionando um fecho seguro e eficaz. É um acessório prático e de fácil utilização para qualquer ambiente de cozinha profissional.

P: Para que tipo de contentor esta tampa é adequada?

R: Esta cobertura foi concebida especificamente para contentores Gastronorm GN1/2, garantindo um ajuste perfeito e uma vedação eficaz. É uma solução sanitária para diferentes tipos de uso na restauração.

P: Quais os benefícios de usar uma tampa em contentores Gastronorm?

R: A utilização de tampas em contentores Gastronorm é crucial para manter a higiene, preservar a frescura dos alimentos, evitar a contaminação cruzada e otimizar a eficiência térmica em equipamentos de aquecimento ou refrigeração, contribuindo para a qualidade final dos seus produtos.