

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Contentor Gastronorm GN 1/4 (265x162 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.048	Modelo:	UD2050.048
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.048
Marca	UDI
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa para contentor Gastronorm GN 1/4, com 265x162 mm. Essencial para vedar e proteger alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e frescura.

Descricao Completa

tampa contentor gastronorm — Tampa para Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/4 é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, otimizando o armazenamento e transporte de alimentos. Garante a frescura e segurança dos seus ingredientes em restaurantes, hotéis e refeitórios, onde as exigências são elevadas. Fabricada com materiais de alta qualidade, proporciona uma vedação eficaz para proteger os alimentos contra contaminação externa e manter a temperatura ideal, seja em refrigeração ou aquecimento. A estrutura robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo, crucial para operações diárias intensivas. A facilidade de manuseamento e limpeza facilita a eficiência operacional da sua equipa, apresentando-se como uma solução prática e higiénica para a gestão dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este selo de proteção é ideal para diversos estabelecimentos de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares, pastelarias e cantinas. É perfeita para cobrir contentores GN 1/4 utilizados no armazenamento de saladas, molhos, pequenas porções de carne, queijos ou sobremesas, otimizando o espaço em frigoríficos, câmaras de refrigeração ou expositores de buffet.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/4
Dimensões	265 x 162 mm
Material	Aço Inoxidável ou Policarbonato (variável consoante o modelo específico)
Compatibilidade	Contentores Gastronorm GN 1/4

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta tampa para contentor Gastronorm?

A principal função desta cobertura é selar eficazmente os contentores Gastronorm, protegendo os alimentos contra contaminação e mantendo a sua frescura e temperatura ideais para consumo em qualquer ambiente profissional. É essencial para a segurança alimentar em estabelecimentos de restauração.

Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada esta tampa?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e refeitórios, onde o sistema Gastronorm é fundamental para o armazenamento e preparação eficiente de alimentos. A sua versatilidade torna-a uma solução prática para diversas necessidades.

Esta tampa para contentor GN 1/4 é fácil de limpar?

Sim, o design simples e os materiais de alta qualidade permitem que esta tampa seja facilmente lavada à mão ou na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização rápida e eficaz. É concebida para cumprir as rigorosas normas profissionais de segurança alimentar com mínima manutenção.

Quais são as dimensões exatas desta tampa para contentor Gastronorm?

Esta tampa tem dimensões de 265x162 mm, sendo compatível com contentores Gastronorm GN 1/4. É ideal para otimizar o espaço de armazenamento e conservação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, pois encaixa perfeitamente nos contentores standardizados.

Esta tampa oferece que tipo de vedação para os alimentos?

A tampa oferece uma vedação eficaz que ajuda a proteger os alimentos contra a contaminação e a manter a sua frescura e temperatura. O design ajustado minimiza a entrada de ar, sendo crucial para a segurança alimentar em ambientes profissionais como hotéis, restaurantes e serviços de catering.