

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 de Policarbonato para Cuba Gastronorm GN 1/4

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.121	Modelo:	UD2050.121
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.121

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta tampa de policarbonato GN 1/4 e para que tipo de contentores serve?
A: Esta tampa de policarbonato possui dimensões de 265x162 mm, sendo especificamente concebida para contentores Gastronorm GN 1/4. Garante um ajuste perfeito para a conservação e organização de alimentos em ambientes de cozinha profissional., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da tampa de policarbonato para assegurar a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza da tampa de policarbonato é simples e rápida. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. Para manter a durabilidade e transparência, evite usar produtos abrasivos ou esfregões metálicos., Q: A tampa é compatível com outros acessórios ou contentores Gastronorm? A: Esta tampa é exclusivamente desenhada para contentores Gastronorm GN 1/4. Para outros tamanhos ou tipos de contentores Gastronorm, recomendamos verificar as nossas outras opções de tampas e acessórios disponíveis no catálogo., Q: Quais são os principais benefícios de utilizar uma tampa de policarbonato em comparação com outros materiais? A: As tampas de policarbonato oferecem excelente resistência a impactos e temperaturas, o que as torna ideais para uso intensivo em cozinhas profissionais. Além disso, são leves, transparentes e contribuem para uma conservação higiénica dos alimentos, prolongando a sua frescura., Q: Existe alguma recomendação especial para o armazenamento desta tampa quando não está em uso? A: Para otimizar o espaço e evitar danos, é recomendável empilhar as tampas de policarbonato. Mantenha-as em local seco e afastadas de fontes diretas de calor ou luz solar intensa para preservar as suas propriedades e prolongar a vida útil do produto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tampa policarbonato gn 1/4, tampa gastronorm profissional, tampa contentor 265x162mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12191

Alt Text Imagens

Tampa Policarbonato Cop1/4

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tampa Policarbonato Cop1/4

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/4 (265X162 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

HE566015,HE566022,HE566046

Uso Profissional - Dicas	Utilize marcadores permanentes específicos para alimentos na tampa para indicar datas de preparação e prazos de validade, evitando a necessidade de abrir o recipiente e garantindo a rotação FIFO (First-In, First-Out)., Combine estas tampas com bases de polycarbonato ou aço inoxidável de qualidade para maximizar a durabilidade do conjunto e assegurar uma vedação hermética, prolongando a vida útil dos alimentos., Para otimizar o espaço em câmaras frigoríficas, empilhe os contentores com as tampas de forma segura, garantindo que não há sobrecarga que possa danificar o polycarbonato ou comprometer a integridade dos alimentos., Inspeccione regularmente as tampas quanto a fissuras ou deformações. Embora o polycarbonato seja robusto, danos podem comprometer a vedação e a higiene, exigindo a substituição para manter os padrões de segurança alimentar.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Subchef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	TAMPA DE POLICARBONATO COP1/4
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 265x162 mm Dimensões: 265x162 mm
Cross-sells (SKU Título)	5062,VT4396,VTVCPC3,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets e Linhas de Self-Service: Em buffets de pequeno-almoço ou linhas de self-service, estas tampas garantem que os alimentos (como frutas cortadas, queijos, charcutaria ou acompanhamentos frios) permanecem protegidos de contaminação exterior e mantêm a sua temperatura ideal por mais tempo. A transparência permite aos clientes e staff identificar rapidamente o conteúdo sem necessidade de levantar a tampa, otimizando o fluxo de serviço e a apresentação., Preparação e Mise en Place em Cozinhas de Restaurante: Durante as fases de preparação e mise en place, as tampas GN 1/4 são cruciais para organizar e proteger ingredientes pré-preparados, molhos ou guarnições em câmaras frigoríficas ou bancadas refrigeradas. A sua vedação eficaz previne a contaminação cruzada de aromas e sabores, e a visibilidade do conteúdo agiliza o trabalho dos cozinheiros, reduzindo o tempo de procura e aumentando a produtividade., Catering e Eventos Externos: Para serviços de catering e eventos fora das instalações, estas tampas são indispensáveis no transporte seguro de alimentos. Protegem o conteúdo de derrames e contaminações durante o trânsito, e a sua resistência a impactos garante que os alimentos chegam ao destino em perfeitas condições, prontos para serem servidos ou dispostos em buffets móveis.
Uso Profissional - Introdução	A Tampa de Polycarbonato GN 1/4 Profissional é um componente essencial para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer operação HORECA. A sua transparência e robustez permitem uma otimização dos processos de armazenamento, conservação e serviço, assegurando a integridade e frescura dos produtos alimentares, enquanto minimiza o desperdício e maximiza a segurança alimentar.

Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Tampa de polycarbonato transparente para contentores Gastronorm GN 1/4 (265x162 mm). Ideal para conservação e organização alimentar profissional.

Descricao Completa

tampa polycarbonato GN 1/4 — Tampa de Polycarbonato para Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cobertura transparente para recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/4 constitui uma solução robusta e higiénica, ideal para qualquer cozinha profissional. Fabricada com polycarbonato de alta qualidade, assegura a conservação de alimentos, prolongando a respetiva frescura e segurança alimentar no dia-a-dia de restaurantes e hotéis. A sua construção durável garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva.

A clareza do material facilita a visualização do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e a organização eficiente no espaço de trabalho. Adicionalmente, a resistência a impactos e às variações de temperatura faz desta proteção uma escolha fiável para a manipulação e armazenamento de ingredientes. Garante uma vedação eficaz, o que é crucial para minimizar a contaminação cruzada e para manter a temperatura ideal dos produtos.

Aplicações Profissionais

Esta cobertura é perfeita para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É indispensável para proteger alimentos em buffets, bancadas refrigeradas ou para armazenamento seguro em câmaras frigoríficas. A sua versatilidade adapta-se a diversas necessidades de manipulação e conservação alimentar, desde a preparação até ao serviço.

Adequada para utilização em refeitórios de grande volume, permite uma gestão eficiente de alimentos preparados e semi-preparados, simplificando o transporte e a organização diária. Este

artigo é uma escolha inteligente para assegurar a higiene e a frescura dos produtos oferecidos, contribuindo para a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Material	Polycarbonato
Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Cor	Transparente
Compatibilidade	Máquinas de lavar loiça industriais

Perguntas Frequentes

Esta tampa de polycarbonato pode ser utilizada em forno ou micro-ondas?

Não, esta tampa de polycarbonato foi concebida para conservação e armazenamento a frio ou à temperatura ambiente, ideal para buffets e refrigeração. Não é adequada para uso em fornos ou micro-ondas, pois temperaturas elevadas podem danificar o material.

Quais são os principais benefícios do polycarbonato em comparação com outros materiais de tampa?

O polycarbonato oferece alta resistência a impactos, é leve e transparente, permitindo uma rápida identificação do conteúdo. A sua durabilidade e boa tolerância a variações de temperatura tornam-no uma opção económica e fiável para cozinhas profissionais, mantendo a visibilidade dos alimentos.

A limpeza desta tampa é complicada e exige cuidados especiais?

Pelo contrário, a superfície lisa do polycarbonato facilita imensamente a limpeza. Pode ser lavada tanto à mão com detergente neutro e água quente, como em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higiene impecável com o mínimo de esforço. Assegura a praticidade que a sua cozinha necessita.

Esta tampa é compatível apenas com contentores Gastronorm GN 1/4?

Sim, esta tampa foi especificamente desenhada para se encaixar perfeitamente em contentores Gastronorm GN 1/4, garantindo uma vedação ótima. Para outros tamanhos de contentores, recomendamos a consulta do nosso catálogo para encontrar a tampa adequada, assegurando um ajuste preciso e funcionalidade.

Existem recomendações para otimizar a organização e armazenamento com esta tampa?

Para otimizar o espaço e prolongar a vida útil, é aconselhável empilhar estes artigos quando não estiverem em uso. Armazene-os num local seco, afastados de fontes diretas de calor ou luz solar

intensa. Utilize-os com contentores de qualidade para maximizar a durabilidade do conjunto e assegurar uma vedação hermética, protegendo os alimentos.