

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 Gastronorm Policarbonato, GN 1/3 (325x176 mm) Durável

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.974	Modelo:	UD5900.974
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.974

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta tampa Gastronorm e para que contentores é compatível? A: Esta tampa Gastronorm possui dimensões de 325x176 mm, sendo especificamente concebida para contentores Gastronorm GN 1/3. É ideal para garantir o fecho hermético e a conservação de alimentos em recipientes com estas medidas padrão., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta tampa de polycarbonato? A: A limpeza desta tampa de polycarbonato é simples e essencial para a manutenção da higiene. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite o uso de produtos abrasivos para preservar a transparência e a durabilidade do material. É recomendável secar bem após a lavagem para evitar manchas de água., Q: Esta tampa é resistente a variações de temperatura, sendo adequada para refrigeração e aquecimento? A: Sim, a tampa é fabricada em polycarbonato de alta qualidade, o que lhe confere excelente resistência a variações de temperatura. É adequada para uso em ambientes refrigerados, como câmaras frigoríficas, e também pode ser utilizada para cobrir alimentos quentes, embora não seja recomendada para uso direto em fornos ou micro-ondas devido ao risco de deformação., Q: Que acessórios são compatíveis ou recomendados para utilizar com esta tampa Gastronorm? A: Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm de tamanho GN 1/3. Recomendamos a utilização de contentores de polycarbonato ou de aço inoxidável para uma compatibilidade perfeita e para garantir a máxima funcionalidade na conservação e transporte dos seus alimentos. Não inclui acessórios no pacote.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tampa Gastronorm Polycarbonato, Tampa GN 1/3, Tampa Polycarbonato Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15585

Alt Text Imagens

Tampa Gastronorm Polycarbonato Gn1/3 Tampa plana transparente em polycarbonato para recipiente Gastronorm GN 1/3, ideal para conservação de alimentos em hotelaria

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tampa Gastronorm Polycarbonato Gn1/3

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/3 (176X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

HE566022,HE566053

Uso Profissional - Dicas	Evite o uso de esponjas abrasivas ou palha de aço na higienização para prevenir riscos que podem alojar bactérias e comprometer a visibilidade., Utilize marcadores de apagar a seco diretamente na superfície da tampa para identificar datas de validade e lotes, facilitando o sistema FIFO (First In, First Out)., Embora resistente a choques térmicos, aguarde o arrefecimento gradual após a lavagem mecânica antes de empilhar, para evitar o efeito de vácuo entre tampas., Verifique regularmente a integridade dos bordos para garantir que o ajuste ao contentor permanece estanque, prevenindo a perda de frio.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sous-Chef, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Qualidade e Segurança Alimentar
Descrição Curta Original	TAMPA GASTRONORM POLICARBONATO GN1/3
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 325x176 mm Dimensões: 325x176 mm
Cross-sells (SKU Título)	VT4396,VTVCP3,5330,TF54816
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise-en-place em Linhas de Cozinha: Utilizada para selar cubas GN 1/3 contendo guarnições, molhos ou proteínas pré-preparadas durante o serviço. A transparência permite que o chef de partida verifique os níveis de reposição instantaneamente, otimizando o fluxo de trabalho sob pressão., Armazenamento em Câmaras Frigoríficas: Fundamental na organização vertical de câmaras frias, permitindo o empilhamento seguro de recipientes para maximizar o espaço cúbico. Protege os alimentos de odores externos e mantém a humidade interna necessária para preservar a textura de vegetais cortados ou preparados., Serviço de Catering e Transporte: Assegura a integridade dos alimentos durante o transporte entre a cozinha central e o local do evento. A resistência ao impacto do polycarbonato minimiza riscos de quebra em comparação com o vidro, proporcionando uma barreira higiénica robusta contra agentes externos.
Uso Profissional - Introdução	A tampa Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato é um componente essencial para a gestão de segurança alimentar e eficiência operacional em cozinhas de alto débito. Desenvolvida para suportar o rigor do ambiente profissional, oferece uma vedação eficaz que previne a contaminação cruzada e a oxidação precoce dos alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP enquanto permite a inspeção visual imediata do stock sem quebra de temperatura.
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Tampa Gastronorm em policarbonato de alta resistência, formato GN 1/3 (325x176 mm). Ideal para conservação e transporte de alimentos em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm em Policarbonato — Principais Vantagens

Esta cobertura Gastronorm em policarbonato, para contentores GN 1/3, representa uma solução robusta e altamente higiénica, ideal para a conservação da frescura e temperatura dos alimentos em qualquer cozinha profissional. O policarbonato de elevada qualidade confere-lhe uma resistência superior a impactos e variações térmicas, essenciais para o uso intensivo diário. A translucidez do material permite a fácil visualização do conteúdo, otimizando a organização e a eficiência do serviço, sem a necessidade de levantar a tampa e comprometer a temperatura.

A versatilidade deste acessório GN 1/3 torna-o indispensável para a preservação e o transporte de alimentos em diversas situações, seja em buffets, eventos de catering ou para o armazenamento em câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com os recipientes Gastronorm padrão garante uma integração perfeita nos sistemas de cozinha existentes.

Aplicações Profissionais

Este artigo é perfeito para estabelecimentos como hotéis, restaurantes, cantinas, bares e empresas de catering, pois oferece uma solução eficiente para a gestão de alimentos. É ideal para cobrir e proteger as cubas Gastronorm que contêm saladas, molhos, guarnições ou outros ingredientes já preparados, assegurando a sua integridade e frescura desde a fase de preparação até ao momento de servir. A sua durabilidade e simplicidade de limpeza contribuem significativamente para a otimização das operações diárias em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de produto	Tampa Gastronorm
Material	Policarbonato
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L)	325x176 mm

Perguntas Frequentes

P: Esta tampa é adequada para uso em fornos ou micro-ondas?

R: Não, estas tampas de polycarbonato não são recomendadas para uso em fornos, micro-ondas ou outras fontes de calor direto. São concebidas para a conservação de alimentos a frio e à temperatura ambiente, garantindo a sua eficácia e durabilidade nestes contextos.

P: Qual é o processo recomendado para a limpeza e higienização desta tampa?

R: Para a limpeza, a tampa deve ser lavada com água morna e um detergente neutro. Pode também ser higienizada em máquinas de lavar louça profissionais, o que facilita o processo de manutenção. Recomenda-se evitar o uso de produtos abrasivos, que podem danificar a superfície e a transparência do material.

P: Posso utilizar esta tampa para congelar alimentos, mantendo a sua eficácia?

R: Sim, o polycarbonato é um material resistente a baixas temperaturas. Significa que a tampa é perfeitamente adequada para utilização em câmaras frigoríficas e para a congelação de alimentos, oferecendo uma proteção eficaz e segura.

P: Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/3 disponíveis no mercado?

R: Sim, a tampa foi projetada em conformidade com as normas internacionais Gastronorm (EN 631). Assim sendo, garante compatibilidade com a maioria dos contentores GN 1/3 encontrados no mercado profissional, assegurando um ajuste perfeito.

P: Quais acessórios ou contentores são recomendados para usar com esta tampa para otimizar o seu desempenho?

R: Esta tampa é totalmente compatível com todos os contentores Gastronorm de tamanho GN 1/3. Sugerimos a utilização de contentores fabricados em polycarbonato ou aço inoxidável para uma compatibilidade ideal, maximizando a funcionalidade na conservação e transporte dos alimentos.