

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 1/6, 176x162 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.978	Modelo:	UD5900.978
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.978

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta tampa Gastronorm GN 1/6? A: Esta tampa Gastronorm possui dimensões de 176x162 mm, otimizada para encaixe perfeito em contentores GN 1/6 padrão. É ideal para otimizar o espaço de armazenamento e preparação na sua cozinha profissional., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da tampa de polycarbonato? A: A limpeza da tampa de polycarbonato é simples e rápida. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar a durabilidade do material., Q: Esta tampa é compatível com que tipo de contentores Gastronorm? A: Esta tampa foi especificamente desenhada para ser compatível com contentores Gastronorm de tamanho GN 1/6. Garante uma vedação eficaz, mantendo a frescura e a temperatura dos alimentos. Poderá verificar os nossos contentores GN 1/6 para uma compatibilidade perfeita., Q: A tampa Gastronorm GN 1/6 em polycarbonato é resistente a que temperaturas? A: As tampas em polycarbonato são conhecidas pela sua resistência a uma vasta gama de temperaturas, tanto frias como quentes, sendo adequadas para frigoríficos e banhos-maria. São duráveis e seguras para uso profissional diário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tampa Gastronorm GN 1/6, tampa polycarbonato, tampa contentor GN

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15589

Alt Text Imagens

Tampa Gastronorm Polycarbonato Gn1/6 Tampa hermética em polycarbonato transparente para bacia Gastronorm GN 1/1 de hotelaria e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tampa Gastronorm Polycarbonato Gn1/6

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/6 (176X162 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

HE566046,EX19000759

Uso Profissional - Dicas	Evite o uso de esponjas abrasivas na higienização para prevenir riscos que podem comprometer a visibilidade e acumular detritos orgânicos., Utilize marcadores de apagar a seco diretamente na superfície para etiquetagem rápida de validades, eliminando resíduos de colas de etiquetas de papel., Aproveite a transparência para realizar inventários rápidos de stock 'at-a-glance' sem necessidade de quebrar a cadeia de frio ao abrir o recipiente., Certifique-se de que a tampa está totalmente seca antes do empilhamento pós-lavagem para evitar a criação de vácuo entre peças.
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 GN1/6
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 176x162 mm Dimensões: 176x162 mm
Cross-sells (SKU Título)	5062,VT4395
Uso Profissional - Casos de Uso	Estações de Mise-en-Place e Linhas de Preparação: Utilizada para selar cubas GN 1/6 que acondicionam guarnições, molhos e toppings cortados, permitindo o empilhamento vertical em câmaras frigoríficas para otimização de espaço., Banhos-Maria e Vitrínes de Exposição: Atua como barreira térmica em buffets de pequenos-almoços ou hot-stations, minimizando a evaporação de líquidos e mantendo a temperatura de serviço estável entre -40°C e +100°C., Logística de Catering e Transporte de Alimentos: Assegura que condimentos e porções individuais permaneçam protegidos durante o transporte em caixas térmicas, facilitando a identificação visual imediata graças à transparência do material.
Uso Profissional - Introdução	A tampa Gastronorm GN 1/6 em polycarbonato é um componente técnico essencial para a organização e segurança alimentar em cozinhas profissionais de alto débito. Fabricada num polímero de alta resistência, garante a integridade dos ingredientes ao prevenir a contaminação cruzada e a oxidação, sendo crítica para a manutenção de padrões HACCP em ambientes de restauração e hotelaria.
Formato GN	GN1/6
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa universal Gastronorm GN 1/6 em polycarbonato robusto, 176x162 mm. Essencial para conservar e organizar alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Tampa Gastronorm Polycarbonato — Principais Vantagens

Esta cobertura Gastronorm em polycarbonato, no formato GN 1/6 e com dimensões de 176x162 mm, representa uma solução indispensável para a conservação e gestão de alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência contínuas a impactos e flutuações de temperatura, assegurando a máxima higiene e eficiência nas operações culinárias. É o equipamento ideal para otimizar os processos diários no seu estabelecimento.

Fabricada com um polímero de elevada qualidade, esta cobertura permite um selamento eficaz dos recipientes Gastronorm, minimizando a perda de calor ou frio e prevenindo a contaminação. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, agilizando o fluxo de trabalho e o serviço. Constitui um investimento fiável para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

Leve e desenhada para fácil manuseamento, esta peça é compatível com os tabuleiros GN 1/6, tornando-a essencial para o armazenamento seguro de ingredientes e pratos. A capacidade de suportar temperaturas entre -40°C e +100°C confere-lhe uma versatilidade notável, desde o congelamento até ao aquecimento suave, sempre com total segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta tampa é extremamente útil numa vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, bares, cantinas e pastelarias. Revela-se fundamental para o correto acondicionamento e movimentação de géneros alimentícios, seja para refrigeração, congelação ou para manutenção da temperatura em banhos-maria ou expositores aquecidos.

É perfeita para cobrir contentores com pequenas quantidades de ingredientes, molhos, condimentos ou guarnições. Contribui significativamente para a organização das áreas de preparação e para a eficiência do serviço de buffet. A sua utilização diligente assegura o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar, um aspeto crítico em cozinhas com elevada produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Tamanho Gastronorm	GN 1/6
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxL)	176x162 mm
Resistência à Temperatura	-40°C a +100°C

Perguntas Frequentes

Q: Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/6?

A: Sim, esta tampa é fabricada seguindo as normas Gastronorm (GN), o que assegura compatibilidade universal com todos os contentores GN 1/6 padronizados, independentemente do material ou do fornecedor.

Q: O polycarbonato é seguro para contacto direto com alimentos?

A: Sim, o polycarbonato utilizado nestas tampas é um material de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com produtos alimentares. É inodoro, insípido e não transfere substâncias nocivas, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança.

Q: Qual a resistência térmica desta tampa?

A: Esta tampa de polycarbonato foi desenvolvida para suportar uma vasta gama de temperaturas, desde -40°C a +100°C. Isto torna-a adequada para uso em frigoríficos, congeladores, banhos-maria ou vitrines aquecidas sem comprometer a sua integridade.

Q: Quais as dimensões exatas desta tampa Gastronorm GN 1/6?

A: Esta tampa Gastronorm possui dimensões de 176x162 mm, otimizada para um encaixe perfeito em contentores GN 1/6 padrão. É ideal para otimizar o espaço de armazenamento e preparação na sua cozinha profissional.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da tampa de polycarbonato?

A: A limpeza da tampa de polycarbonato é simples e rápida. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar a durabilidade e transparência do material.