

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 em Aço Inoxidável Gastronorm GN 1/6 para Cubetas

Informacoes do Produto

SKU:	EUTG16W	Modelo:	TG16W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TG16W
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável AISI 304, perfeita para cubetas Gastronorm GN 1/6. Assegura higiene, durabilidade e eficiência na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

Otimize a conservação e apresentação dos seus alimentos com a nossa tampa em aço inoxidável Gastronorm GN 1/6. Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta tampa garante a máxima higiene e durabilidade, essencial para o seu restaurante ou serviço de catering. O aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade confere-lhe resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do produto e assegurando um ambiente de trabalho mais eficiente e seguro para a sua equipa.

Aplicações

Esta tampa é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais. Utilize-a em buffets de hotéis para manter os alimentos quentes ou frios, em linhas de self-service de restaurantes para proteger os pratos expostos, ou em serviços de catering para um transporte seguro e higiénico dos ingredientes. A sua compatibilidade com cubetas Gastronorm GN 1/6 torna-a versátil e indispensável no dia a dia da sua operação.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo de Cubeta Compatível	Gastronorm GN 1/6