

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 para Recipiente Gastronorm GN 1/2 em Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EUTG12W	Modelo:	TG12W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TG12W
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável AISI 304 para recipientes Gastronorm GN 1/2, essencial para conservação e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

tampa gastronorm gn 1/2 — Tampa Gastronorm em Inox — Principais Vantagens

Projetada para otimizar a eficiência e a higiene nas suas operações culinárias, esta tampa em aço inoxidável AISI 304 para recipientes Gastronorm GN 1/2 é um acessório essencial para qualquer cozinha profissional. Garante a conservação ideal dos alimentos, protegendo-os de contaminações externas e mantendo a temperatura desejada, seja para conservação a frio ou a quente. A sua construção robusta e duradoura confere-lhe uma elevada resistência a ambientes de uso intensivo, assegurando um investimento fiável e de longa duração para o seu negócio.

Aplicações

Este acessório é indispensável em diversos contextos, desde cozinhas de restaurantes movimentados, serviços de catering, buffets de hotéis e cantinas, até estabelecimentos de take-away. É ideal para cobrir cubetas Gastronorm GN 1/2 em buffets self-service, garantindo a proteção e higiene dos alimentos. Também é perfeita para armazenar alimentos preparados em câmaras frigoríficas ou para o transporte seguro de ingredientes e pratos.

Características Técnicas

Tipo	Tampa para recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Material	Aço inoxidável AISI 304