

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Tampa Vedante para Cuba Gastronorm GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.086	Modelo:	TBVGN1/3
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TBVGN1/3
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa vedante GN 1/3 com borracha para cubas gastronorm, assegura selagem hermética, preserva a frescura e evita derrames em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm – Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e higiene dos seus alimentos com esta tampa gastronorm de alta qualidade. Concebida para cubas GN 1/3, esta tampa oferece um selo hermético que preserva os sabores e prolonga a vida útil dos ingredientes, indispensável em qualquer cozinha profissional. A conceção robusta garante durabilidade e resistência ao uso diário intensivo, enquanto a borracha vedante assegura o isolamento perfeito.

O design prático facilita o manuseamento e a limpeza, otimizando a eficiência operacional na sua equipa. Ideal para o armazenamento seguro e o transporte de alimentos, esta tampa é uma solução eficaz para manter a qualidade e evitar derrames, contribuindo para um ambiente de trabalho organizado e higiénico.

Aplicações Profissionais

Esta tampa é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento do setor da restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. O seu selo hermético é fundamental para preservar a frescura de ingredientes e pratos preparados, tanto no armazenamento refrigerado quanto no transporte. Adicionalmente, permite uma organização eficiente na câmara frigorífica ou despensa, otimizando o espaço e a gestão de inventário.

É uma ferramenta indispensável para a preparação de saladas, conservação de molhos, ou para cobrir pratos quentes em buffets, garantindo que os alimentos permaneçam saborosos e protegidos até ao momento de servir. A sua versatilidade torna-a adequada para diversas aplicações que exigem controlo rigoroso da temperatura e prevenção de contaminação.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para Cuba Gastronorm
Tamanho GN	GN 1/3
Característica Especial	Borracha vedante
Material	N/A

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cubas gastronorm é esta tampa adequada?

Esta tampa foi especificamente concebida para cubas gastronorm de tamanho GN 1/3, garantindo um encaixe perfeito e um selo eficaz para a conservação dos seus alimentos.

Qual a principal vantagem da borracha vedante?

A borracha vedante é crucial para proporcionar um selo hermético, que impede a entrada de ar e a saída de líquidos, ajudando a manter a frescura dos alimentos por mais tempo e a prevenir derrames ou contaminações cruzadas.

Este produto é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a tampa é fabricada com materiais duráveis e um design robusto, tornando-a perfeitamente adequada para o ambiente exigente de cozinhas profissionais e para o uso diário constante.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e a ausência de reentrâncias complicadas facilitam a limpeza e higienização, sendo compatível com as normas de segurança alimentar exigidas em espaços de restauração.

Posso usar esta tampa para transporte de alimentos?

Com certeza. O selo hermético proporcionado pela borracha vedante torna esta tampa ideal para o transporte seguro de alimentos, minimizando o risco de derrames e mantendo a integridade dos pratos.