

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 GN 1/2 sem Recorte para Colher

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.059	Modelo:	TSEPCGN1/2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TSEPCGN1/2
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa GN 1/2 sem recorte, ideal para máxima vedação e higiene em cozinhas profissionais. Perfeita para conservação de alimentos.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a gestão de alimentos em ambientes de restauração profissional, esta cobertura para cubas Gastronorm (GN) de tamanho 1/2 assegura a higiene e a preservação da frescura. A ausência de recorte para colher confere-lhe uma vedação superior, ideal para o armazenamento de preparações culinárias, garantindo que os ingredientes se mantêm nas melhores condições até ao momento de servir. Essencial para qualquer tipo de cozinha, desde a restauração de grande volume a serviços de catering, esta peça adapta-se perfeitamente às exigências do dia a dia.

Aplicações Profissionais

Com a sua construção robusta, esta cobertura é indispensável em cozinhas de hotelaria, refeitórios, pastelarias e charcutarias. Facilita o empilhamento seguro de cubas GN, maximizando o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou bancadas de preparação. A limpeza é simplificada graças à sua superfície lisa e resistente, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar exigidos no setor.

Características Técnicas

Atributo	Valor
Tipo	Tampa para cuba Gastronorm
Tamanho	GN 1/2
Recorte para colher	Não

Perguntas Frequentes

Para que se destina esta tampa GN?

Esta tampa foi concebida especificamente para cobrir cubas Gastronorm de tamanho GN 1/2, garantindo uma vedação eficaz para a conservação e transporte de alimentos em ambientes profissionais.

Qual a vantagem de não ter recorte para colher? A ausência de recorte para colher permite uma vedação mais completa, o que é crucial para manter a temperatura e a frescura dos alimentos,

prevenindo a contaminação cruzada e derrames.

É compatível com todas as cubas GN 1/2? Sim, esta tampa é fabricada de acordo com as normas Gastronorm e é compatível com qualquer cuba GN 1/2 padrão, independentemente do material.

Este produto é adequado para lavagem em máquina de loiça profissional?

Sim, a sua construção robusta e materiais de qualidade permitem a lavagem segura em máquinas de loiça industriais, facilitando a manutenção e a higiene.

Pode ser utilizada para aquecimento ou refrigeração de alimentos?

A tampa GN 1/2 é versátil e pode ser utilizada tanto para manter os alimentos refrigerados em câmaras, como para cobrir alimentos em banhos-maria ou estufas de aquecimento, sempre dentro dos limites de temperatura aplicáveis ao material.