

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 de Gastronorm GN 1/1 sem Encaixe para Colher

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.056	Modelo:	TSEPCGN1/1
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TSEPCGN1/1
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa de gastronorm GN 1/1 que garante uma vedação perfeita para proteger os alimentos, manter a temperatura e a frescura.

Descricao Completa

tampa gastronorm GN 1/1 — Tampa GN — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta tampa de gastronorm GN 1/1 é universalmente compatível com recipientes do mesmo formato, protegendo os alimentos de forma eficaz. Graças à sua conceção sem encaixe para colher, garante uma vedação otimizada, o que é crucial para manter a temperatura e a frescura dos alimentos por mais tempo. É um utensílio extremamente versátil e durável, facilitando a organização e o transporte de ingredientes preparados ou pratos prontos a servir.

Aplicações Profissionais

Este acessório de cozinha é perfeito para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. Emprega-se com frequência em serviços de buffet, cantinas, restaurantes e eventos com catering, onde a eficiência na conservação e apresentação dos alimentos é fundamental. A sua robustez permite o uso intensivo, enquanto a facilidade de limpeza assegura a manutenção dos padrões de higiene mais elevados exigidos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Nome	Tampa de Gastronorm GN 1/1
Formato	GN 1/1
Característica	Sem encaixe para colher

Perguntas Frequentes

Para que se destina uma tampa GN sem encaixe para colher?

Esta tampa foi concebida para criar uma vedação hermética nos recipientes gastronorm, ideal para preservar a frescura e a temperatura dos alimentos, sendo perfeita para armazenamento ou transporte. A ausência do encaixe assegura uma proteção completa do conteúdo.

É compatível com qualquer recipiente gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa foi fabricada com dimensões padronizadas para ser universalmente compatível com todos os recipientes gastronorm GN 1/1, independentemente do material ou profundidade. Garante

um ajuste perfeito em qualquer momento.

Qual a importância de uma boa vedação para a conservação dos alimentos?

Uma boa vedação é fundamental para minimizar a exposição dos alimentos ao ar, retardando a oxidação e o crescimento bacteriano. Esta tampa ajuda a manter a qualidade e a segurança alimentar, prolongando o tempo de conservação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua superfície lisa e o material resistente foram pensados para uma limpeza rápida e eficiente. Pode ser lavada manualmente ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene impecável ao longo do tempo.

Quais os benefícios de utilizar tampas gastronorm em cozinhas profissionais?

A utilização de tampas gastronorm otimiza a organização, facilita o transporte seguro dos alimentos e melhora a eficiência energética dos equipamentos de refrigeração e aquecimento. Contribui ainda para um ambiente de trabalho mais higiénico e bem gerido.