

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 rápido
ao produto



Tampas para Cuba Gastronorm GN 2/3 de Aço Inoxidável Pekin

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH14	Modelo:	GNCH14
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH14
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa para cuba gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável. Essencial para conservação e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa GN 2/3 — Principais Vantagens

As tampas para cubas gastronorm desempenham um papel crucial na gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. Este acessório foi concebido para selar hermeticamente as cubas GN 2/3, garantindo a conservação ideal dos alimentos, a prevenção de contaminações cruzadas e a manutenção da temperatura, quer se trate de produtos quentes em banhos-maria ou frios em expositores refrigerados. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações diárias que exigem os mais altos padrões de higiene e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta cobertura de recipiente GN é perfeita para diversas situações. Pode ser utilizada em buffets para proteger os alimentos expostos, em linhas de produção para transporte seguro ou em câmaras frigoríficas para armazenamento. A sua versatilidade abrange desde a preparação de refeições até ao serviço ao cliente, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência. A robustez do aço inoxidável assegura um desempenho fiável a longo prazo, mesmo com uso intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Designação	Tampa para Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 2/3
Material	Aço Inoxidável
SKU do Produto	CHGNCH14

Perguntas Frequentes

Para que se destina uma tampa de cuba Gastronorm?

Uma tampa de cuba Gastronorm destina-se a proteger e conservar os alimentos, mantendo a higiene e a temperatura adequadas, quer para armazenamento quer para serviço.

Qual é o material desta tampa?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para o setor alimentar.

É compatível com todas as cubas GN 2/3?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todas as cubas de padrão Gastronorm GN 2/3, independentemente do fabricante.

Pode ser utilizada em ambientes de alta temperatura?

O aço inoxidável permite que a tampa seja utilizada em fornos ou banhos-maria, suportando altas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias nocivas.

Como se realiza a limpeza e manutenção da tampa?

A limpeza é simples; pode ser lavada à mão com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar loiça industrial, assegurando sempre uma secagem completa para evitar manchas.