

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



Tampa GN 1/2 Aço Inoxidável 265x325mm com Reentrância na Pega

Informacoes do Produto

SKU:	HE804223	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, 265x325mm, com reentrância na pega. Resistente a -40°C a 300°C, empilhável e lavável na máquina de loiça. Ideal para conservação e serviço.

Descricao Completa

Esta tampa para recipientes GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma solução robusta e higiênica para a conservação, transporte e serviço de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Tampa GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo de Recipiente	GN 1/2
Dimensões (CxL)	265 x 325 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Resistência à Temperatura	De -40°C a 300°C
Características	Reentrância na pega, Empilhável
Limpeza	Lavável na máquina de loiça
Peso Líquido	0,501 kg
Compatibilidade	Adequada apenas para recipientes GN de linha profissional específica

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. A sua robustez e resistência térmica tornam-na indispensável para a conservação de alimentos em frigoríficos, fornos e banhos-maria, bem como para o transporte seguro de preparações em hotéis e eventos.

Tampa GN 1/2 — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- A sua capacidade de resistir a temperaturas de -40°C a 300°C permite a utilização em ultracongeladores, frigoríficos, fornos e banhos-maria, oferecendo versatilidade na preparação e conservação.
- A reentrância na pega facilita o manuseamento seguro e eficiente, mesmo com luvas, otimizando as operações diárias na cozinha.
- O design empilhável contribui para uma arrumação compacta e organizada, poupando espaço valioso em armários e bancadas.
- A compatibilidade com máquinas de lavar loiça assegura uma limpeza rápida e eficaz, mantendo os mais altos padrões de higiene.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/2?

Não, esta tampa foi concebida para ser compatível apenas com recipientes GN de uma linha profissional específica. Recomenda-se verificar a compatibilidade com os seus recipientes existentes.

Qual a gama de temperaturas que esta tampa suporta?

Esta tampa é altamente resistente a variações térmicas, suportando temperaturas desde -40°C até 300°C. Isto permite a sua utilização em ultracongeladores, frigoríficos, fornos e banhos-maria.

A reentrância na pega oferece alguma vantagem prática?

Sim, a reentrância na pega foi desenhada para facilitar o manuseamento da tampa, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. Permite uma pega mais segura e confortável, otimizando a eficiência operacional.

É possível lavar esta tampa na máquina de loiça?

Sim, a tampa é totalmente lavável na máquina de loiça, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e garante a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

2

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, assegurando uma longa vida útil mesmo em condições de uso intensivo.