

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	HE804322	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa para recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com recesso na pega e aro em silicone. Dimensões 265x325mm, empilhável e resistente a temperaturas.

Descricao Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável, foi concebida para otimizar a conservação e o manuseamento de alimentos em ambientes profissionais.

Tampa GN 1/2 Aço Inoxidável — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	265 x 325 x 28 mm
Peso Líquido	0,571 kg
Material	Aço inoxidável, Silicone
Compatibilidade	Recipientes GN Profi Line
Características	Aro em silicone, Recesso na pega, Empilhável
Resistência	Temperaturas quentes e frias
Manutenção	Lavável na máquina

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais, esta tampa GN 1/2 é essencial em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. A sua robustez e design prático tornam-na adequada para uso diário em hotéis, churrasqueiras, marisqueiras e snack-bares que necessitem de manter os alimentos frescos e protegidos durante a preparação ou serviço.

Tampa GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Durabilidade:**** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência a impactos e corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Conservação Otimizada:**** O aro em silicone assegura uma vedação eficaz, mantendo a frescura e a temperatura dos alimentos por mais tempo, seja em frio ou calor.

- ****Manuseamento Ergonómico:**** O recesso na pega facilita a abertura e o fecho, proporcionando maior segurança e conforto para o utilizador.
- ****Armazenamento Eficiente:**** O design empilhável permite otimizar o espaço de arrumação na cozinha, essencial para operações com volume elevado.
- ****Higiene Simplificada:**** Totalmente lavável na máquina, o aço inoxidável facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm?

Não, esta tampa foi especificamente concebida para ser utilizada apenas com recipientes da linha GN Profi Line.

Qual a função do aro em silicone?

O aro em silicone garante uma vedação hermética, o que é crucial para manter a temperatura dos alimentos e prolongar a sua frescura, minimizando a contaminação cruzada.

Pode ser utilizada em ambientes de alta temperatura?

Sim, esta tampa é resistente a temperaturas quentes e frias, tornando-a versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde o armazenamento refrigerado ao banho-maria.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

A tampa é fabricada em aço inoxidável e é totalmente lavável na máquina, o que simplifica o processo de limpeza e garante a máxima higiene com o mínimo esforço.

Quais as vantagens do design empilhável?

O design empilhável permite um armazenamento mais compacto e organizado, otimizando o espaço disponível em armários e prateleiras, o que é crucial em cozinhas com espaço limitado.