

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 1/1 Aço Inoxidável com Pega - 530x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804209	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa robusta em aço inoxidável 18/10 para recipientes GN 1/1 (530x325 mm), com reentrância na pega. Ideal para conservação e transporte de alimentos, lavável na

máquina.

Descricao Completa

Esta tampa para recipientes GN 1/1, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a conservação e higiene dos alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e resistência a variações de temperatura.

Tampa GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (L x P x A)	530 x 324 x 28 mm
Compatibilidade	Recipientes GN 1/1 (530x325 mm)
Peso Líquido	1,082 kg
Resistência à Temperatura	De -40°C a 300°C
Características Adicionais	Reentrância na pega, Empilhável, Lavável na máquina de loiça

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, hotéis, serviços de catering e food trucks. É perfeita para cobrir e proteger alimentos em bancadas de preparação, durante o transporte ou em buffets, assegurando a manutenção da temperatura e a higiene dos produtos.

Tampa GN 1/1 — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo.
- A reentrância na pega facilita o manuseamento e a abertura, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.
- A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento na cozinha, mantendo a organização.
- Resistente a temperaturas extremas, de -40°C a 300°C, permite a utilização em diversas fases de preparação e conservação.

- Compatível com máquina de lavar loiça, garante uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

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

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com recipientes GN 1/1 standard, com dimensões de 530x325 mm, assegurando um ajuste perfeito.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, conhecida pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Pode ser utilizada em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, a tampa é resistente a temperaturas de -40°C a 300°C, o que permite a sua utilização segura tanto em câmaras frigoríficas para conservação como em fornos para aquecimento ou manutenção.

Como a reentrância na pega melhora a funcionalidade?

A reentrância na pega foi desenhada para facilitar a elevação da tampa, mesmo quando está quente ou em ambientes com luvas, proporcionando um manuseamento mais seguro e eficiente.

É fácil de limpar?

Sim, esta tampa é totalmente lavável na máquina de loiça, o que simplifica e acelera o processo de limpeza, garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.