

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

Tapa GN 1/1 em Aço Inoxidável para Cubetas Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110000	Modelo:	P110000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010993

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110000
EAN	8421661010993
Material	Inox

Descricao Resumida

Tapa GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, ideal para cubetas gastronorm. Retém o calor, protege alimentos e permite empilhamento para otimizar o armazenamento. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tapa GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 é um acessório essencial para cubetas gastronorm, concebida para reter o calor e proteger os alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala.

Tapa GN 1/1 — tampa GN 1/1 — Tapa GN — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	10 mm
Peso	1.04 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até snack-bares com serviço de buffet, garantindo a higiene e conservação dos alimentos.

Tapa GN — Principais Vantagens

Esta tampa oferece retenção eficaz do calor, mantendo os alimentos à temperatura ideal. Protege o conteúdo de contaminação externa e permite o empilhamento seguro das cubetas, otimizando o espaço de armazenamento. A sua construção em aço inoxidável 18/10 assegura elevada resistência a impactos e amolgadelas, prolongando a vida útil do equipamento. A pega integrada facilita a remoção e o manuseamento diário.

Esta tapa é compatível com todas as cubetas GN 1/1?

Sim, esta tapa foi desenhada para ser universalmente compatível com todas as cubetas gastronorm de tamanho GN 1/1, independentemente do material ou profundidade, seguindo as normas EN 631-1.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta tapa?

O aço inoxidável 18/10 confere à tapa uma excelente resistência à corrosão, impactos e amolgadelas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter esta tapa GN?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar imediatamente para evitar manchas de calcário.

Esta tapa ajuda na organização do espaço?

Sim, o design desta tapa permite o empilhamento seguro das cubetas gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos, câmaras de congelação ou bancadas de preparação.

Esta tapa é eficaz na retenção de calor dos alimentos?

Sim, a construção robusta e o ajuste preciso desta tapa ajudam a reter eficazmente o calor dentro da cubeta, mantendo os alimentos quentes por mais tempo, essencial para buffets e serviços de catering.