

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



Tampa Gastronorm GN 1/6 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ93600	Modelo:	93600
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661936026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	93600
EAN	8421661936026
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, ideal para conservar alimentos e manter a higiene em cozinhas profissionais e buffets. Durável e fácil de manusear.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável é um acessório essencial para a conservação e transporte de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho GN	1/6
Largura	160 mm
Profundidade	174 mm
Altura	22 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para manter a temperatura e a higiene dos alimentos em buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, e serviços de catering. Essencial para a organização em áreas de preparação e serviço de sala, garantindo a qualidade dos produtos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência ao uso intensivo. Bordos reforçados que conferem maior solidez e previnem deformações. Pega central plana que facilita a remoção e manuseamento seguro, otimizando a eficiência no serviço.

Esta tampa é compatível com todas as cubas Gastronorm GN 1/6?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todas as cubas Gastronorm de tamanho GN 1/6, seguindo as normas standard da indústria.

Qual a vantagem do aço inoxidável para uma tampa Gastronorm?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e higiene, sendo ideal para o contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Como se deve limpar e manter esta tampa?

A limpeza é simples, podendo ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas.

A pega central plana é ergonómica?

A pega central plana foi desenhada para um manuseamento prático e seguro, permitindo uma remoção fácil da tampa mesmo em condições de calor ou humidade.

Esta tampa pode ser utilizada em banhos-maria ou fornos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta tampa seja utilizada com segurança em banhos-maria, fornos e câmaras frigoríficas, suportando variações de temperatura.