

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 para Cubas Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120000	Modelo:	P120000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120000
EAN	8421661011006
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, ideal para proteger alimentos e otimizar o armazenamento em cubas gastronorm. Dimensões: 325x265x10 mm.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para reter o calor, proteger os alimentos de contaminantes e facilitar o empilhamento de cubas gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento em qualquer cozinha profissional.

Tampa GN 1/2 — Tampa GN — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	10 mm
Peso	0.54 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa GN 1/2 é um acessório indispensável para qualquer estabelecimento que utilize cubas gastronorm. É ideal para buffets em hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de take-away, cozinhas de catering e até em snack-bares ou roulotes que necessitem de manter os alimentos protegidos e quentes.

Tampa GN — Principais Vantagens

- **Retenção de Calor:** Ajuda a manter a temperatura dos alimentos, essencial para o serviço de buffet e transporte.
- **Proteção Higiénica:** Garante que os alimentos ficam protegidos de contaminantes externos, mantendo a segurança alimentar.
- **Empilhamento Eficiente:** Permite empilhar cubas com tampa, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha ou em áreas de serviço.

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, é resistente a impactos, corrosão e uso intensivo.
- **Fácil Manuseamento:** Equipada com uma pega ergonómica para remoção e colocação simples.
- **Limpeza Simplificada:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção da higiene.

Qual o material desta tampa GN?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com todas as cubas GN 1/2?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todas as cubas gastronorm de tamanho GN 1/2, seguindo as normas internacionais de padronização.

Como se limpa esta tampa?

A limpeza desta tampa é simples. Pode ser lavada à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higiene impecável.

Qual a vantagem de usar uma tampa GN em aço inoxidável?

As tampas em aço inoxidável oferecem excelente durabilidade, resistência a altas temperaturas e corrosão, além de serem higiénicas e fáceis de limpar, essenciais para a segurança alimentar e eficiência operacional.

É possível empilhar cubas com esta tampa?

Sim, o design desta tampa permite o empilhamento seguro de cubas gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, o que é crucial em cozinhas com volume de produção elevado.