

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm 1/3 Aço Inoxidável 323x174 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ93300	Modelo:	93300
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661933049

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	93300
EAN	8421661933049
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, ideal para conservação e transporte de alimentos. Dimensões 323x174x22 mm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/3 em aço inoxidável é um componente essencial para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a proteção e a manutenção da temperatura dos produtos em recipientes GN.

tampa gastronorm 1/3 — Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	323 mm
Profundidade	174 mm
Altura	22 mm
Unidades por embalagem	6

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm 1/3 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de self-service, serviços de catering, e pastelarias com confeitaria. Garante a proteção e a apresentação adequada dos alimentos em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Tampa GN — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design com bordos reforçados que confere maior robustez e longevidade.
- Pega central plana para um manuseamento confortável e remoção fácil.
- Ajuda a manter a temperatura dos alimentos, quentes ou frios, por mais tempo.
- Fácil de limpar e higienizar, compatível com máquinas de lavar louça industriais.

Esta tampa é compatível com que tipo de recipientes Gastronorm?

?

Esta tampa foi concebida especificamente para recipientes Gastronorm de tamanho 1/3, garantindo um encaixe seguro e eficaz.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial, devido à sua construção em aço inoxidável.

Esta tampa ajuda a conservar a temperatura dos alimentos?

Sim, ao cobrir o recipiente Gastronorm, a tampa cria uma barreira que ajuda a reter o calor ou o frio, contribuindo para a melhor conservação dos alimentos.

É uma tampa resistente para uso intensivo?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável e os bordos reforçados garantem que esta tampa suporta o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.