

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 2/3 Aço Inoxidável 18/10 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP230000	Modelo:	P230000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P230000
EAN	8421661011051
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para cubas gastronorm. Garante conservação térmica, proteção alimentar e empilhamento eficiente para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa GN 2/3 em aço inoxidável 18/10 é um acessório essencial para cubas gastronorm, garantindo a conservação térmica e a higiene dos alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Tampa GN 2/3 Inox — Tampa GN 2/3 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura	353 mm
Profundidade	325 mm
Altura	30 mm
Peso	0.73 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uso em restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Permite a conservação e transporte seguro de alimentos em cubas gastronorm, seja em balcões de buffet, frigoríficos ou áreas de preparação, mantendo a temperatura e protegendo contra contaminação.

Tampa GN — Principais Vantagens

- Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, resistente a impactos e corrosão, assegurando uma longa vida útil.
- Higiene:** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, crucial em ambientes profissionais.
- Conservação Térmica:** Ajuda a reter o calor ou frio dentro da cuba, mantendo a qualidade dos alimentos por mais tempo.
- Proteção Alimentar:** Cria uma barreira eficaz contra contaminantes externos, garantindo a segurança dos alimentos.

- ****Empilhamento Eficiente:**** O design permite o empilhamento seguro das cubas com tampa, otimizando o espaço de armazenamento.
- ****Manuseamento Simples:**** Equipada com uma pega robusta para fácil remoção e colocação, mesmo com luvas.

Qual o material desta tampa GN?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para o uso em cozinhas profissionais.

Esta tampa é compatível com todas as cubas GN 2/3?

Sim, esta tampa foi projetada para ser compatível com todas as cubas gastronorm de tamanho GN 2/3, seguindo as normas standard de dimensões para equipamento de cozinha profissional.

Como esta tampa ajuda na conservação dos alimentos?

A tampa cria um selo que ajuda a reter a temperatura (quente ou fria) dos alimentos dentro da cuba, minimizando a perda de calor ou a entrada de ar quente. Além disso, protege os alimentos de contaminantes externos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de fácil limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável.

Pode ser utilizada para transporte de alimentos?

Sim, a tampa proporciona uma vedação que ajuda a proteger os alimentos durante o transporte, prevenindo derrames e mantendo a higiene. É um acessório fundamental para serviços de catering e entrega.