

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 GN 1/1 em Aço Inoxidável para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJ93100	Modelo:	93100
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661931021

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	93100
EAN	8421661931021
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável robusto, ideal para vedar recipientes e manter a temperatura dos alimentos. Essencial para cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável robusto é projetada para vedar recipientes de forma segura, mantendo a temperatura e a higiene dos alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Largura	323 mm
Profundidade	528 mm
Altura	22 mm
Construção	Aço Inoxidável Calibre 22
Características	Pega plana central, bordos reforçados
Certificação	EN631-1, NSF
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial para a conservação e transporte de alimentos em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. Ideal para cobrir tabuleiros em banhos-maria, fornos combinados ou câmaras frigoríficas, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Vedação segura para manter a temperatura e a higiene dos alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável de calibre 22 para elevada durabilidade.
- Pega plana central para um manuseamento fácil e seguro.
- Bordos reforçados que conferem maior resistência ao uso intensivo.
- Conformidade com as normas EN631-1 e certificação NSF para máxima segurança alimentar.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa foi projetada para ser totalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1, seguindo o padrão EN631-1, garantindo um ajuste seguro e eficaz.

Qual a durabilidade esperada desta tampa em aço inoxidável?

Fabricada em aço inoxidável de calibre 22 e com bordos reforçados, esta tampa oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo diário, assegurando uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter esta tampa Gastronorm?

A limpeza é simples, podendo ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a higienização e a manutenção das condições sanitárias.

Para que serve a pega plana central e os bordos reforçados?

A pega plana central facilita a elevação e o manuseamento da tampa, mesmo com luvas. Os bordos reforçados conferem maior robustez estrutural, prevenindo deformações e aumentando a durabilidade do produto.

Posso utilizar esta tampa em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta tampa em ambientes de alta temperatura, como fornos combinados ou banhos-maria, bem como em câmaras frigoríficas para conservação a frio.