

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 1/6 Aço Inoxidável para Cubas Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP160000	Modelo:	P160000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011037

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P160000
EAN	8421661011037
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa GN 1/6 em aço inoxidável 18/10, ideal para proteger e conservar alimentos em cubas gastronorm. Facilita o empilhamento e a manutenção da temperatura.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/6 em aço inoxidável 18/10 é essencial para cubas gastronorm, garantindo a conservação da temperatura e a proteção dos alimentos contra contaminação em ambientes profissionais.

tampa GN aço inox — Tampa GN 1/6 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	10 mm
Peso	0.18 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. Esta tampa é fundamental para o armazenamento e transporte seguro de alimentos em cubas gastronorm, tanto na área de preparação como no serviço de buffet.

Tampa GN — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência a impactos e corrosão, garantindo uma longa vida útil. O design com puxador integrado facilita a remoção e o empilhamento, otimizando o espaço de armazenamento. Garante a higiene e a manutenção da temperatura dos alimentos, contribuindo para a segurança alimentar.

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

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todas as cubas gastronorm de tamanho GN 1/6, independentemente da profundidade da cuba.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão, oxidação e impactos, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como esta tampa ajuda na conservação dos alimentos?

A tampa cria uma barreira que ajuda a reter o calor ou o frio dentro da cuba, mantendo os alimentos na temperatura ideal por mais tempo. Além disso, protege contra contaminantes externos e evita a desidratação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material higiénico e de fácil limpeza. Esta tampa pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, sem risco de corrosão.

Esta tampa permite o empilhamento de cubas?

Sim, o design desta tampa é otimizado para permitir o empilhamento seguro de cubas gastronorm, o que é crucial para a organização e otimização do espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.