

# 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 para Recipientes GN 1/1 Polietileno Branco 56.8x44 cm

### Informacoes do Produto

|        |                 |         |              |
|--------|-----------------|---------|--------------|
| SKU:   | DBM1722CBCP-148 | Modelo: | 1722CBCP-148 |
| Marca: | Cambro          | EAN:    | 099511313501 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |              |
|----------|--------------|
| Marca    | Cambro       |
| Modelo   | 1722CBCP-148 |
| EAN      | 099511313501 |
| Cor      | Branco       |
| Material | Plástico     |

### Descricao Resumida

Tampa em polietileno branco para recipientes Gastronorm 1/1 (56.8x44 cm), ideal para proteger e conservar alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

### Descricao Completa

Esta tampa em polietileno branco foi concebida para selar recipientes Gastronorm 1/1, garantindo a proteção e conservação dos alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta oferece durabilidade e higiene.

### Características Técnicas

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Tipo de Produto   | Tampa para Recipientes Gastronorm |
| Formato GN        | GN 1/1                            |
| Material          | Polietileno                       |
| Cor               | Branco                            |
| Dimensões (C x L) | 56.8 x 44 cm                      |

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize recipientes Gastronorm 1/1 para armazenamento, transporte ou serviço. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, serviços de catering e até food trucks, garantindo a proteção e frescura dos alimentos preparados ou ingredientes.

### Tampa para Recipientes GN 1/1 — Principais Vantagens

A utilização desta tampa assegura uma vedação eficaz, protegendo os alimentos contra contaminação e ajudando a manter a temperatura. O material em polietileno confere-lhe elevada resistência a impactos e produtos químicos, prolongando a vida útil do produto. A superfície lisa facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar, essencial para a segurança na sua cozinha.

Para que tipo de recipientes é esta tampa adequada?

Esta tampa foi especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 1/1, com dimensões de 56.8 x 44 cm.

#### **Qual o material da tampa e quais as suas vantagens?**

A tampa é fabricada em polietileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e produtos químicos, e pela facilidade de limpeza, características cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **É possível lavar esta tampa na máquina de lavar louça profissional?**

Sim, o polietileno é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene e a otimização dos processos de limpeza na sua cozinha.

#### **Esta tampa é compatível com recipientes de outras marcas?**

Esta tampa segue o padrão Gastronorm GN 1/1, o que a torna geralmente compatível com a maioria dos recipientes GN 1/1 de diferentes fabricantes que sigam esta norma internacional.

#### **Qual a importância de usar uma tampa adequada em cozinhas profissionais?**

O uso de tampas adequadas é fundamental para a segurança alimentar, prevenindo a contaminação cruzada, mantendo a frescura dos alimentos e otimizando o armazenamento, contribuindo para a eficiência e higiene da cozinha.