

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tapa com Asa GN 1/2 em Polipropileno Translúcido 265x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM20PPCH-190	Modelo:	20PPCH-190
Marca:	Cambro	EAN:	099511343812

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	20PPCH-190
EAN	099511343812
Cor	Branco, Transparente
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Tampa com asa para contentores Gastronorm 1/2, fabricada em polipropileno translúcido. Ideal para armazenamento e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa com asa para contentores Gastronorm 1/2, fabricada em polipropileno translúcido, é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Garante a proteção dos alimentos contra contaminação e ajuda a manter a temperatura.

Características Técnicas

Tipo	Tapa com asa para contentor Gastronorm 1/2
Material	Polipropileno
Cor	Branco translúcido
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta tapa é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize contentores Gastronorm para armazenamento e transporte de alimentos. É ideal para restaurantes de bairro, tascas, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, serviços de catering, hotéis e snack-bares, garantindo a segurança e higiene dos produtos alimentares.

Tapa GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** O material de polipropileno é seguro para contacto com alimentos e fácil de limpar, prevenindo a contaminação.
- **Durabilidade:** Construção robusta que suporta o uso intensivo em ambientes profissionais, resistindo a impactos e temperaturas.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O acabamento translúcido permite identificar rapidamente o conteúdo do contentor sem necessidade de abrir a tampa.

- ****Manuseamento Facilitado:**** Equipada com uma asa ergonómica que facilita o transporte e a abertura, mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas.
- ****Compatibilidade Universal:**** Desenvolvida para contentores Gastronorm 1/2, assegurando um encaixe perfeito e vedação eficaz.

Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm 1/2?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com contentores Gastronorm de tamanho 1/2, seguindo as normas standard da indústria.

Qual a vantagem do material polipropileno translúcido?

O polipropileno é um material durável, resistente a temperaturas e produtos químicos, ideal para uso alimentar. A sua característica translúcida permite visualizar o conteúdo do contentor sem remover a tampa, otimizando a gestão de stock.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, esta tampa é totalmente segura para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a manutenção da higiene em ambientes de cozinha profissional.

Para que serve a asa nesta tampa?

A asa integrada melhora significativamente a ergonomia e a segurança no manuseamento. Permite levantar a tampa de forma fácil e segura, mesmo quando o contentor está cheio ou as mãos estão ocupadas.

Esta tampa é adequada para armazenamento a frio e quente?

O polipropileno é um material versátil que oferece boa resistência a uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado tanto para refrigeração como para manter alimentos quentes por curtos períodos, protegendo o conteúdo.