

# 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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Tampa GN 1/2 com Entalhe para Alta Temperatura em Polietersulfona

### Informacoes do Produto

|        |               |         |              |
|--------|---------------|---------|--------------|
| SKU:   | DBM20HPLN-150 | Modelo: | 20HPLN-150   |
| Marca: | Cambro        | EAN:    | 099511335886 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |              |
|----------|--------------|
| Marca    | Cambro       |
| Modelo   | 20HPLN-150   |
| EAN      | 099511335886 |
| Cor      | Castanho     |
| Material | Plástico     |

### Descricao Resumida

Tampa GN 1/2 com entalhe, fabricada em polietersulfona de alta resistência e cor âmbar. Ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais e buffets.

### Descricao Completa

Melhore a conservação dos seus alimentos com a Tapa FlipLid de alta temperatura, concebida em Polietersulfona âmbar para recipientes GN 1/2. Com 26,5 x 32,5 cm, assegura o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais, protegendo os ingredientes durante o serviço ou armazenamento prolongado.

### Tapa FlipLid GN 1/2 — Características Técnicas

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Material                       | Polietersulfona  |
| Cor                            | Âmbar            |
| Dimensões (C x L)              | 26,5 x 32,5 cm   |
| Compatibilidade Gastronorm     | GN 1/2           |
| Temperatura Máxima de Operação | Alta Temperatura |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades       |

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como restaurantes tradicionais ou marisqueiras que necessitam de manter a frescura dos ingredientes entre turnos. Para o Chef de cozinha em pastelarias ou unidades de catering que exija um controlo rigoroso do FIFO e das normas de segurança alimentar durante o pré-preparo e armazenamento de componentes de ementas complexas.

### Tapa FlipLid - Principais Vantagens

A construção em Polietersulfona de alta temperatura garante durabilidade e resistência a choques térmicos, essencial em ambientes de cozinha profissional com variações de temperatura. O design

específico para recipientes GN 1/2 permite um encaixe perfeito, prevenindo contaminação cruzada e assegurando a conformidade com as normas HACCP, fundamental para a segurança alimentar e auditorias.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a dimensão exata desta tampa?

A tampa mede 26,5 cm de comprimento por 32,5 cm de largura, sendo compatível com recipientes Gastronorm de dimensão 1/2.

### Pode esta tampa ser usada em temperaturas elevadas?

Sim, esta tampa é classificada como de alta temperatura e o seu material, Polietersulfona, é adequado para ambientes com variações térmicas significativas em cozinhas profissionais.

### Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste acessório?

Estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e serviços de catering que necessitam de manter a qualidade e segurança dos alimentos armazenados em recipientes Gastronorm.

### O material Polietersulfona cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, a Polietersulfona é um material robusto e seguro para contacto com alimentos, sendo amplamente utilizado em equipamentos para cozinhas profissionais, contribuindo para a manutenção das normas HACCP.

### É possível encomendar quantidades inferiores a 6 unidades?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades, garantindo assim um preço competitivo e a otimização de custos logísticos.