

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 GN 1/9 Policarbonato com Entalhe 10,8 x 17,6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM90WCN-135	Modelo:	90WCN-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511312733

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	90WCN-135
EAN	099511312733
Cor	Transparente
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Tampa GN 1/9 em policarbonato transparente com entalhe, ideal para proteger e conservar alimentos em contentores Gastronorm. Garante higiene e fácil visualização do conteúdo.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/9 em policarbonato transparente foi concebida para selar hermeticamente contentores Gastronorm, protegendo os alimentos e mantendo a sua frescura em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Características Técnicas

Tipo	GN 1/9
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (C x L)	17,6 x 10,8 cm
Característica	Com entalhe

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais e hotéis. É ideal para cobrir contentores Gastronorm em buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service, áreas de preparação de alimentos, ou para armazenamento em câmaras frigoríficas. A sua transparência facilita a identificação rápida dos alimentos, otimizando a gestão de stock e o serviço de sala.

Tampa GN 1/9 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em policarbonato, oferece resistência superior a impactos e quebras, garantindo uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Visibilidade Total:** O material transparente permite uma visualização imediata do conteúdo do contentor, agilizando o serviço e a reposição.
- **Higiene Otimizada:** Protege os alimentos de contaminação externa, mantendo a frescura e a segurança alimentar.

- **Compatibilidade Padrão:** Encaixa perfeitamente em todos os contentores Gastronorm GN 1/9, assegurando um sistema de armazenamento e serviço padronizado.
- **Funcionalidade com Entalhe:** O entalhe integrado permite manter utensílios de serviço dentro do contentor, facilitando o acesso e a manutenção da temperatura.

Qual a principal vantagem do polycarbonato para esta tampa?

O polycarbonato oferece elevada resistência a impactos e temperaturas, durabilidade superior e transparência que permite visualizar o conteúdo sem remover a tampa, otimizando a gestão de stock e a apresentação.

Esta tampa é compatível com todos os contentores GN 1/9?

Sim, esta tampa foi desenhada para ser universalmente compatível com todos os contentores Gastronorm de tamanho GN 1/9, seguindo as normas europeias de padronização.

Como devo limpar e manter esta tampa de polycarbonato?

A tampa pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência e a superfície.

Para que serve o entalhe na tampa?

O entalhe permite que um utensílio de serviço, como uma concha ou pinça, permaneça dentro do contentor enquanto a tampa está colocada, mantendo a higiene e a temperatura dos alimentos.

Esta tampa de polycarbonato pode ser usada em fornos ou micro-ondas?

Não, o polycarbonato é adequado para temperaturas de refrigeração e aquecimento suave (até cerca de 100°C), mas não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas são muito elevadas.