

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



Tampa para Recipiente Gastronorm GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001931	Modelo:	GNT 1/1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 1/1
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa robusta para recipientes Gastronorm GN 1/1, essencial para manter a higiene e a temperatura dos alimentos em qualquer ambiente de cozinha profissional ou serviço.

Descricao Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/1 é um acessório indispensável para manter a higiene e a temperatura dos alimentos em cozinhas profissionais e serviços de buffet. Garante a proteção contra contaminação e a conservação eficaz dos produtos alimentares.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering, snack-bares e roulotes. É essencial para a conservação de alimentos em bancadas de preparação, frigoríficos e balcões de exposição, garantindo a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Tampa para Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Conservação Eficaz:** Ajuda a manter a temperatura dos alimentos, quentes ou frios, por mais tempo.
- **Higiene e Segurança:** Protege os alimentos de contaminação externa, poeiras e insetos.
- **Otimização do Espaço:** Permite o empilhamento seguro de recipientes GN, otimizando o armazenamento em câmaras frigoríficas ou bancadas.
- **Durabilidade:** Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Facilidade de Limpeza:** Superfície lisa que facilita a higienização diária.

Qual a principal função de uma tampa Gastronorm GN 1/1?

A principal função é proteger os alimentos de contaminação e ajudar a manter a sua temperatura, seja quente ou fria, durante o armazenamento ou serviço.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/1?

Sim, esta tampa é projetada para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/1, independentemente do material ou profundidade.

Pode ser utilizada em câmaras frigoríficas?

Sim, a tampa é perfeitamente adequada para uso em câmaras frigoríficas, ajudando a preservar a frescura dos alimentos e a evitar a desidratação.

Como se deve limpar esta tampa?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higienização completa.

É possível empilhar recipientes com esta tampa?

Sim, o design da tampa permite o empilhamento seguro de vários recipientes Gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.