

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 para Recipiente Gastronorm GN 1/4 (265x162mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001934	Modelo:	GNT 1/4
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 1/4
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa robusta para recipientes Gastronorm GN 1/4 (265x162mm), essencial para a conservação e transporte higiénico de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/4 é um acessório indispensável para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebida para vedar e proteger o conteúdo, contribui para a conservação da frescura e qualidade dos ingredientes e pratos confeccionados.

tampa recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Dimensões Externas	265 x 162 mm

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que utilizam recipientes Gastronorm GN 1/4. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, snack-bares, roulotes e food trucks. Garante a proteção de molhos, ingredientes pré-preparados, sobremesas ou pequenas porções, tanto em bancadas de preparação como em câmaras frigoríficas ou buffets.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Ajuda a manter a frescura e a qualidade dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício.
- **Higiene Reforçada:** Protege os alimentos de contaminações externas, essencial em qualquer ambiente de produção alimentar.
- **Organização e Empilhamento:** Facilita o empilhamento seguro de recipientes, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos e despensas.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para armazenamento a frio, transporte e apresentação em buffets, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.
- **Fácil Limpeza:** Superfície lisa que permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene.

Para que serve uma tampa para recipiente Gastronorm?

Uma tampa para recipiente Gastronorm serve para proteger os alimentos de contaminações, manter a sua frescura e temperatura, e facilitar o empilhamento e transporte seguro dos recipientes em cozinhas profissionais.

Esta tampa é compatível com qualquer recipiente GN 1/4?

Sim, esta tampa é projetada para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/4, seguindo as normas standardizadas da indústria.

Pode ser utilizada em câmaras frigoríficas?

Sim, a tampa é adequada para uso em câmaras frigoríficas e ambientes de refrigeração, ajudando a manter a temperatura e a qualidade dos alimentos armazenados.

Como devo limpar esta tampa?

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja ou pano macio. Pode ser lavada à máquina de lavar louça profissional para uma higiene completa.

Quais as dimensões exatas de um recipiente GN 1/4?

Um recipiente Gastronorm GN 1/4, e consequentemente a sua tampa, possui dimensões externas standardizadas de 265 mm de comprimento por 162 mm de largura.