

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 2/3 (354x325mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001937	Modelo:	GNT 2/3
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 2/3
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa robusta para recipiente Gastronorm GN 2/3 (354x325mm), ideal para proteger e conservar alimentos em cozinhas profissionais, buffets e câmaras frigoríficas. Garante higiene e organização.

Descricao Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 2/3 é um acessório essencial para manter a qualidade e a temperatura dos alimentos em cozinhas profissionais. Garante vedação eficaz e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato GN	GN 2/3
Dimensões (CxL)	354 x 325 mm

Aplicações Profissionais

Essencial em cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. Ideal para cobrir e proteger alimentos em bancadas de preparação, buffets ou câmaras frigoríficas, assegurando a higiene e a conservação.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Conservação otimizada da temperatura dos alimentos.
- Proteção eficaz contra contaminação externa.
- Facilita o empilhamento e organização em câmaras ou buffets.
- Compatibilidade universal com recipientes GN 2/3.
- Contribui para a higiene e segurança alimentar.

Qual a função principal desta tampa GN 2/3?

A função principal é proteger os alimentos de contaminação, manter a temperatura e facilitar o armazenamento e transporte em recipientes Gastronorm GN 2/3.

?

Esta tampa é compatível com qualquer recipiente GN 2/3?

?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 2/3.

Posso usar esta tampa em câmaras frigoríficas?

Sim, é perfeitamente adequada para uso em câmaras frigoríficas, ajudando a preservar a frescura e a qualidade dos alimentos armazenados.

Como devo limpar esta tampa?

A limpeza é simples, podendo ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene.

É possível empilhar recipientes com esta tampa?

Sim, a tampa foi desenhada para permitir o empilhamento seguro de recipientes Gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha ou em buffets.