

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Tampa com Vedação para Recipiente Gastronorm GN 1/4 (265x162mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001929	Modelo:	GNTH 1/4
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Tampa com vedação para recipientes Gastronorm GN 1/4 (265x162mm), ideal para conservação hermética de alimentos, prevenindo derrames e mantendo a frescura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa com vedação foi concebida para recipientes Gastronorm GN 1/4, garantindo um fecho hermético essencial para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais e serviços de catering.

tampa com vedação para recipiente gastronorm gn 1/4 — Características Técnicas

Padrão Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Tipo de Fecho	Com vedação

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas, e serviços de catering que necessitam de manter a frescura e a temperatura dos alimentos em recipientes GN 1/4, seja em buffets, balcões refrigerados ou para transporte.

Tampa com Vedação GN 1/4 — Principais Vantagens

- Garante um fecho hermético, prolongando a frescura e a qualidade dos alimentos.
- Previne eficazmente derrames e a contaminação cruzada em ambientes profissionais.
- Compatibilidade universal com todos os recipientes Gastronorm GN 1/4.
- Contribui para a organização e higiene na área de preparação e serviço.
- Reduz o desperdício alimentar, otimizando a gestão de stock.

Qual a principal função da vedação nesta tampa?

A vedação assegura um fecho hermético, essencial para manter a frescura dos alimentos por mais tempo, prevenir derrames e evitar a contaminação cruzada no ambiente da cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/4?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes que seguem o padrão Gastronorm GN 1/4 (265x162 mm), independentemente do material ou fabricante.

Pode ser utilizada em câmaras frigoríficas ou balcões refrigerados?

Absolutamente. A vedação hermética é particularmente benéfica para a conservação de alimentos em ambientes refrigerados, protegendo-os da desidratação e da absorção de odores.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a superfície lisa e o design da tampa facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Esta tampa é adequada para transporte de alimentos?

Sim, a vedação robusta torna-a ideal para o transporte seguro de alimentos, minimizando o risco de derrames e mantendo a integridade dos produtos durante o manuseamento e deslocação.