

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 rápido
ao produto

Tampa com Vedação para Recipiente Gastronorm GN 2/3 (354x325mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001930	Modelo:	GNTH 2/3
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Tampa com vedação para recipientes Gastronorm GN 2/3 (354x325mm). Essencial para a conservação de alimentos, controlo de temperatura e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa com vedação foi concebida para recipientes Gastronorm GN 2/3, garantindo um fecho hermético essencial para a conservação de alimentos e controlo de temperaturas em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa com Vedação
Formato Gastronorm	GN 2/3
Dimensões (C x L)	354 x 325 mm
Função	Vedação hermética
Compatibilidade	Recipientes GN 2/3

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que utilize recipientes Gastronorm GN 2/3. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering, onde a conservação e o transporte seguro de alimentos são cruciais.

Tampa com Vedação GN 2/3 — Principais Vantagens

- Conservação Otimizada:** A vedação hermética prolonga a frescura dos alimentos, minimizando a oxidação e a perda de humidade.
- Controlo de Temperatura:** Ajuda a manter a temperatura dos alimentos, seja em refrigeração ou em banho-maria, contribuindo para a segurança alimentar.
- Prevenção de Derrames:** Garante um transporte seguro de líquidos e alimentos, evitando derrames e desperdícios.
- Higiene Reforçada:** Protege os alimentos contra contaminação externa, assegurando um ambiente de preparação e armazenamento mais higiénico.

- **Eficiência Operacional:** Facilita a organização e o armazenamento em câmaras frigoríficas e áreas de preparação, otimizando o espaço.

Qual a principal função desta tampa com vedação?

A principal função é proporcionar um fecho hermético aos recipientes Gastronorm GN 2/3, otimizando a conservação dos alimentos, mantendo a sua frescura e controlando a temperatura.

Para que tipo de recipientes Gastronorm é compatível esta tampa?

Esta tampa é especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 2/3, com dimensões de 354x325mm.

Quais as vantagens de usar uma tampa com vedação em vez de uma tampa normal?

A vedação garante uma melhor retenção de temperatura, previne derrames e contaminação cruzada, e prolonga significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos armazenados.

Esta tampa é adequada para uso em frigoríficos e banhos-maria?

Sim, a vedação hermética torna-a ideal para manter a temperatura tanto em ambientes de refrigeração como em banhos-maria, protegendo os alimentos em diversas fases de preparação e serviço.

Como devo limpar e manter esta tampa?

A tampa deve ser lavada com água morna e detergente neutro, podendo ser desinfetada regularmente. A vedação deve ser verificada periodicamente para garantir que não há danos que comprometam a sua eficácia.