

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



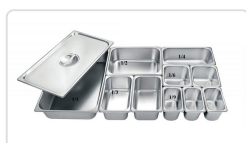
Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/9 em Aço Inoxidável 176x108mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUTG19	Modelo:	TG19
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TG19
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/9 profissional em aço inoxidável, 176x108mm. Ideal para segurança alimentar e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/9 — Vantagens Essenciais

Assegure a máxima higiene e conservação dos alimentos nas suas cozinhas profissionais com a nossa tampa GN 1/9 em aço inoxidável. Projetada para resistir ao uso intensivo, proporciona uma vedação eficaz que prolonga a frescura dos seus ingredientes e preparações. A pega ergonómica oferece manuseamento fácil e seguro, essencial para o ritmo acelerado de um serviço de restauração.

Aplicações Profissionais Versáteis

Esta tampa é a solução ideal para uma vasta gama de contextos em hotelaria e restauração. Utilize-a em buffets de hotéis para manter os pratos quentes, em cozinhas de restaurantes para armazenamento seguro de ingredientes ou em cafetarias para protecção de alimentos preparados. A sua versatilidade permite uma adaptação perfeita a vários containers Gastronorm GN 1/9, otimizando o seu espaço e a organização.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/9
Material	Aço Inoxidável
Construção	Com pega, para container GN1/9
Dimensões	176x108mm