

# 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 Gastronorm GN 1/1 Acrílico Transparente para Buffets

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | LA66907P | Modelo: | LA66907P      |
| Marca: | LACOR    | EAN:    | 8414271099472 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | LACOR         |
| Modelo   | LA66907P      |
| EAN      | 8414271099472 |
| Cor      | Transparente  |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em acrílico transparente, ideal para proteger e exibir alimentos em buffets e balcões de serviço. Garante higiene e excelente visibilidade.

### Descricao Completa

Mantenha a frescura dos alimentos com esta tampa em acrílico transparente para contentores Gastronorm 1/1 (53x32,5 cm). Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitam de organização e conformidade com normas HACCP, permitindo visualização rápida do conteúdo sem necessidade de remover a tampa, otimizando o serviço em momentos de rush.

### tampa gastronorm 1/1 — Aplicações Profissionais

A tampa Gastronorm 1/1 em acrílico é uma solução versátil para o seu negócio. Essencial para chefs em restaurantes de 40-80 covers que gerem stocks e mise en place eficientes, mas também indispensável em pastelarias e pizzarias que precisam de proteger ingredientes e produtos acabados, garantindo a segurança alimentar.

### Tampa Gastronorm 1/1 Acrílico Transparente — Principais Vantagens

Fabricada em acrílico transparente de alta resistência, esta tampa assegura durabilidade e visibilidade total do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a conformidade com as normas HACCP. O design padronizado GN 1/1 garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas de hotéis, cantinas e restaurantes.

### Características Técnicas

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Medida Padronizada             | GN 1/1 (53 × 32,5 cm) |
| Material                       | Acrílico Transparente |
| Peso                           | 800 g                 |
| Dimensões Externas (L x P x A) | Não especificado      |
| Certificação                   | Não especificado      |

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta tampa é compatível com recipientes que não sejam GN 1/1?**

Não, esta tampa foi concebida especificamente para contentores Gastronorm padrão GN 1/1 (53×32,5 cm).

### **Qual o material desta tampa?**

O material é acrílico transparente, permitindo a visualização do conteúdo e garantindo resistência.

### **Posso usar esta tampa em temperaturas de congelação?**

O acrílico transparente pode tornar-se quebradiço a temperaturas muito baixas. Recomenda-se a sua utilização em condições de refrigeração ou ambiente. Consulte as especificações do fabricante para limites de temperatura exatos.

### **Facilita o cumprimento das normas HACCP?**

Sim, ao manter os alimentos cobertos e visíveis, ajuda a proteger contra contaminações e facilita a identificação rápida do conteúdo, elementos essenciais para a conformidade com as normas HACCP.

### **Qual o peso desta tampa?**

O peso desta tampa é de 800 gramas.