

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa para Cuba Gastronorm GN 1/1 Profissional, 530x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.044	Modelo:	UD2050.044
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.044

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta tampa Gastronorm GN 1/1? A: Esta tampa é projetada para recipientes Gastronorm GN 1/1, possuindo dimensões de 530x325 mm. É importante verificar a compatibilidade com os seus recipientes existentes, garantindo um encaixe perfeito e uma vedação eficaz para a segurança alimentar., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta tampa para recipiente Gastronorm? A: A limpeza desta tampa é simples e deve ser feita com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada à máquina para otimizar o tempo em cozinhas profissionais. Para prolongar a sua vida útil, evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o material. A secagem deve ser completa antes do armazenamento para prevenir a formação de manchas ou bactérias.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tampa recipiente gastronorm, tampa GN 1/1, tampa container gastronorm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12145

Alt Text Imagens

Tampa Container Gn1/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tampa Container Gn1/1

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000759,EX19000756,EX19000755,EX19000758

Uso Profissional - Dicas

Opte por tampas com vedantes de silicone ou borracha para uma selagem mais eficaz, crucial na manutenção da temperatura e prevenção de derrames durante o transporte., Utilize tampas perfuradas ou com entalhes para colheres e pinças em buffets, facilitando o serviço e minimizando a perda de calor ou a exposição prolongada dos alimentos., Considere tampas com pegas ergonómicas para um manuseamento mais seguro e prático, especialmente em operações de alto volume e com manipulação frequente dos recipientes., Implemente um sistema de codificação por cores nas tampas para identificar rapidamente o tipo de alimento ou a data de preparação, otimizando a gestão de stocks e a rotatividade dos produtos.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering

Descrição Curta Original	<p>TAMPA CONTAINERE(ART.1180) 1/1</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x530 mm</p> <p>Dimensões: 325x530 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	5062,VT4396,VTVCPC3,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Armazenamento Refrigerado e Congelado: Em câmaras frigoríficas ou arcas congeladoras, a tampa GN 1/1 sela hermeticamente os alimentos preparados ou ingredientes crus, protegendo-os de odores indesejados, desidratação e contaminação. Isto prolonga a frescura dos produtos, reduzindo o desperdício alimentar e assegurando a conformidade com as normas HACCP., Transporte de Alimentos para Eventos e Catering: Para serviços de catering ou entrega de refeições, a tampa proporciona um fecho seguro durante o transporte. Minimiza derrames e mantém a estabilidade térmica dos alimentos quentes ou frios por mais tempo, garantindo que chegam ao local do evento em condições ideais de consumo e apresentação., Manutenção em Linhas de Buffet e Bain-Marie: Em bancadas de buffet ou equipamentos bain-marie, a tampa GN 1/1 é essencial para cobrir temporariamente os alimentos, preservando a sua temperatura e humidade. Isto evita a oxidação, mantém a textura e o sabor, e protege contra agentes externos, assegurando uma apresentação impecável e a segurança alimentar durante todo o período de serviço.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>A tampa para recipiente Gastronorm GN 1/1 é um componente indispensável em qualquer operação de restauração e hotelaria, garantindo a integridade e segurança alimentar. A sua funcionalidade vai além da simples cobertura, atuando como um elemento crucial na manutenção da temperatura, prevenção de contaminação cruzada e otimização da logística em cozinhas profissionais e serviços de catering, contribuindo diretamente para a eficiência operacional e a qualidade do serviço prestado.</p>

Descricao Resumida

Tampa robusta para cuba Gastronorm GN 1/1 (530x325 mm), essencial para conservação e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Estudada para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta cobertura para recipiente Gastronorm GN 1/1 é um elemento indispensável para a preservação e o transporte seguro de alimentos. Garante a manutenção da temperatura ideal e atua na prevenção de contaminação, fomentando a higiene, aspetos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria.

A sua confeção robusta confere durabilidade e resistência ao uso intensivo, tornando-a um investimento acertado para qualquer negócio. A eficiente vedação minimiza o desperdício alimentar e promove um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo, contribuindo para a rentabilidade da sua operação.

Aplicações Profissionais

Esta cobertura é perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que utilize cubas tipo Gastronorm. É ideal para tapar e salvaguardar os alimentos durante a preparação, o armazenamento em câmaras frigoríficas ou para o transporte seguro em eventos e serviços de entrega, assegurando que os produtos alimentares chegam ao seu destino em ótimas condições de consumo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Recipiente Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões	530x325 mm
Material	Conforme descrições de modelos disponíveis (geralmente aço inoxidável ou policarbonato)

Perguntas Frequentes

1. Qual a importância de uma tampa para cuba Gastronorm em cozinhas profissionais?

Uma cobertura adequada para cubas Gastronorm é fundamental para manter a temperatura dos alimentos, protegê-los de contaminação externa e assegurar a máxima higiene. Este tipo de acessório é vital para o cumprimento das normas de segurança alimentar e para a eficiência operacional na restauração.

2. Quais as vantagens de utilizar uma tampa com vedação em contentores Gastronorm?

A utilização de uma tampa com vedação em contentores Gastronorm resulta numa melhor conservação dos alimentos, prolongando a sua frescura e minimizando o desperdício. Além disso, previne derrames indesejados durante o transporte, contribuindo para um ambiente de trabalho mais

limpo e organizado.

3. Esta tampa é resistente o suficiente para o uso diário em ambientes de hotelaria?

Sim, esta tampa é concebida com materiais robustos que garantem elevada durabilidade e resistência ao desgaste provocado pelo uso contínuo em ambientes de hotelaria e restauração. É um investimento que suporta as exigências de uma cozinha profissional de alto volume.

4. Como contribui esta tampa para a logística de catering e eventos?

Para serviços de catering e eventos, esta tampa oferece um fecho seguro, crucial para o transporte de alimentos sem comprometer a sua qualidade ou temperatura. Garante que os pratos chegam impecáveis ao seu destino, mantendo a integridade e o sabor dos alimentos servidos.

5. Em que medida a utilização desta tampa otimiza a gestão de stock e a rotatividade de produtos?

Ao selar os alimentos de forma eficaz, esta tampa ajuda a preservar a sua qualidade e a cumprir os prazos de validade. Isto permite uma gestão de stock mais eficiente e uma melhor rotatividade dos produtos, reduzindo perdas e otimizando os recursos do seu negócio.