

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 13/06/2026

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

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 | <p>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.</p> |
| 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.