

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa para Cuba Gastronorm GN1/2 Metálica 325x265mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.046	Modelo:	UD2050.046
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.046

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta tampa para contentor GN1/2? A: Esta tampa possui dimensões de 325x265 mm, sendo perfeitamente compatível com contentores Gastronorm padrão GN1/2. É importante verificar a compatibilidade com o seu contentor antes da compra para assegurar um ajuste perfeito e uma vedação eficaz. Dispomos também de outros tamanhos para satisfazer todas as suas necessidades de armazenamento., Q: Como devo limpar e manter a tampa para contentor GN1/2? A: Para uma higiene máxima e durabilidade do produto, recomendamos a limpeza desta tampa para contentor GN1/2 com detergente neutro e água morna. Pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar louça. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o material. A limpeza regular garante a segurança alimentar e prolonga a vida útil da tampa., Q: Esta tampa para contentor GN1/2 necessita de alguma instalação especial? A: Não, esta tampa para contentor GN1/2 não requer qualquer instalação especial. Foi concebida para ser simplesmente colocada sobre o contentor Gastronorm correspondente, proporcionando um fecho seguro e eficaz. É um acessório prático e de fácil utilização para qualquer ambiente de cozinha profissional.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	tampa contentor GN1/2, tampa gastronorm profissional, tampa cozinha industrial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12147
Alt Text Imagens	Tampa Container Gn1/2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Tampa Container Gn1/2
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM)
Categorias Secundárias	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
Upsells (SKU Título)	MS165.462.008,MS0165.462.013,TF54816,MS0165.462.001M

Uso Profissional - Dicas	<p>Verifique sempre a compatibilidade do material da tampa com as temperaturas de utilização (forno, banho-maria, refrigeração) para evitar deformações ou libertação de substâncias indesejadas., Implemente um sistema de codificação por cores nas tampas para identificar rapidamente o tipo de alimento (ex: sem glúten, vegan, alérgenos) ou a data de preparação, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar., Assegure a limpeza e desinfeção regular das tampas, preferencialmente em máquinas de lavar loiça profissionais, para manter os mais elevados padrões de higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Utilize tampas GN com vedantes de silicone para aplicações que exijam uma estanquidade superior, como o transporte de líquidos ou o armazenamento de produtos muito aromáticos, prevenindo fugas e a propagação de odores.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo/Chef de Cozinha: Para a gestão da mise en place, armazenamento e conservação de alimentos, garantindo a qualidade e segurança dos pratos., Responsável de F&B (Food & Beverage): Para a otimização dos processos de serviço, controlo de custos através da redução do desperdício e conformidade com as normas de higiene., Gestor de Catering/Eventos: Para o planeamento logístico e garantia da integridade e segurança dos alimentos durante o transporte e serviço em eventos externos.</p>
Descrição Curta Original	<p><p>TAMPA CONTAINERE(ART.1180) 1/2</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 325x265 mm</p> <p>Dimensões: 325x265 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>5062,VT4396,VTVCPC3,VT4395</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Buffet e Linhas de Self-Service: Em buffets de hotel ou linhas de self-service, as tampas GN1/2 são cruciais para cobrir os contentores de alimentos entre os períodos de serviço, protegendo os pratos confeccionados de poeiras e agentes externos, enquanto mantêm a temperatura e a humidade, prolongando a qualidade e apresentação dos alimentos. Isto é vital para a satisfação do cliente e para cumprir as normas de higiene alimentar exigidas pela ASAE., Armazenamento e Pré-Preparação em Cozinhas Centrais: No contexto de cozinhas centrais ou de grande volume, estas tampas são essenciais para o armazenamento seguro de ingredientes pré-preparados (legumes cortados, bases de molhos) ou de excedentes de produção nos frigoríficos e câmaras de frio. A vedação hermética minimiza a oxidação, evita a absorção de odores e previne a contaminação cruzada, otimizando o ciclo de vida dos produtos e reduzindo o desperdício., Transporte de Alimentos para Catering e Eventos: Para empresas de catering e serviços de eventos, a utilização de tampas GN1/2 nos contentores durante o transporte de alimentos é fundamental para garantir que os pratos chegam ao local com a temperatura e higiene adequadas. A vedação robusta minimiza derrames e protege os alimentos das condições ambientais externas, assegurando a qualidade e segurança alimentar desde a cozinha até ao ponto de consumo.</p>

Uso Profissional - Introdução

A tampa profissional para contentores GN1/2 é um componente indispensável em qualquer cozinha HORECA, projetada para otimizar a segurança alimentar e a eficiência operacional. Ao assegurar uma vedação eficaz, esta tampa protege os alimentos contra contaminação externa, preserva a sua frescura e contribui para a manutenção da temperatura ideal, seja em ambientes refrigerados ou aquecidos, tornando-se um investimento crucial para a gestão profissional de ingredientes e pratos confeccionados.

Descricao Resumida

Tampa profissional para cubas Gastronorm GN1/2, 325x265 mm. Essencial para higiene e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e a conservação ideal dos seus alimentos com esta cobertura profissional para recipientes GN1/2, um acessório indispensável em qualquer cozinha industrial. Concebida para utilização intensiva em restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta peça oferece uma vedação eficaz, protegendo os ingredientes da contaminação externa e prolongando a sua frescura, o que é crucial para a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Fabricada com materiais de alta resistência, esta coberutra para recipiente Gastronorm suporta as exigências diárias do setor, incluindo variações extremas de temperatura e lavagens frequentes. A sua durabilidade garante um investimento a longo prazo, otimizando os custos ao reduzir a necessidade de substituições constantes e assegurando um fluxo de trabalho ininterrupto na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta cobertura é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração. É ideal para cobrir cubas GN1/2 em buffets, bancadas refrigeradas, fornos combinados, carros de transporte de alimentos e sistemas de armazenamento em ambiente de serviço. Garante a proteção dos produtos alimentares durante o pré-preparo, confeção, serviço e armazenamento, mantendo a temperatura e a qualidade. É uma solução versátil para cozinhas que procuram otimizar a gestão de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Tipo de Contentor	GN1/2
Material	Informação não fornecida

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta tampa para contentor GN1/2?

R: Esta cobertura possui dimensões de 325x265 mm, sendo perfeitamente compatível com recipientes Gastronorm padrão GN1/2. É importante verificar a compatibilidade com o seu contentor antes da compra para assegurar um ajuste perfeito e uma vedação eficaz. Dispomos também de outros tamanhos para satisfazer todas as suas necessidades de armazenamento.

P: Como devo limpar e manter a tampa para contentor GN1/2?

R: Para uma higiene máxima e durabilidade do produto, recomendamos a limpeza desta tampa para recipiente GN1/2 com detergente neutro e água morna. Pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar loiça. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o material. A limpeza regular garante a segurança alimentar e prolonga a vida útil da tampa.

P: Esta tampa para contentor GN1/2 necessita de alguma instalação especial?

R: Não, esta tampa para contentor GN1/2 não requer qualquer instalação especial. Foi concebida para ser simplesmente colocada sobre o contentor Gastronorm correspondente, proporcionando um fecho seguro e eficaz. É um acessório prático e de fácil utilização para qualquer ambiente de cozinha profissional.

P: Para que tipo de contentor esta tampa é adequada?

R: Esta cobertura foi concebida especificamente para contentores Gastronorm GN1/2, garantindo um ajuste perfeito e uma vedação eficaz. É uma solução sanitária para diferentes tipos de uso na restauração.

P: Quais os benefícios de usar uma tampa em contentores Gastronorm?

R: A utilização de tampas em contentores Gastronorm é crucial para manter a higiene, preservar a frescura dos alimentos, evitar a contaminação cruzada e otimizar a eficiência térmica em equipamentos de aquecimento ou refrigeração, contribuindo para a qualidade final dos seus produtos.