

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa para Contentor Gastronorm GN 1/3 (325x176 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.047	Modelo:	UD2050.047
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.047
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tampa para contentores Gastronorm GN 1/3, com 325x176 mm. Ideal para conservar a frescura e temperatura de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cobertura foi desenhada especificamente para os recipientes Gastronorm 1/3, garantindo uma vedação hermética que contribui para a conservação ideal dos alimentos. A sua funcionalidade é crucial para manter a frescura e a temperatura dos produtos preparados, um aspeto fundamental em qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e a higiene.

A construção robusta desta peça assegura uma durabilidade excecional, resistindo ao uso diário intensivo em ambientes de restauração e hotelaria com grande volume de trabalho. É uma solução económica e fiável para otimizar o armazenamento e o transporte dos seus alimentos, facilitando a organização na cozinha e a gestão de stocks de forma eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para cozinhas de restaurantes, estabelecimentos hoteleiros e serviços de catering, sendo essencial para a conservação de alimentos em banhos-maria, frigoríficos ou buffets quentes e frios. As suas dimensões padronizadas permitem que se encaixe perfeitamente em sistemas Gastronorm existentes, proporcionando flexibilidade e adaptabilidade a diversas necessidades de apresentação e armazenamento alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta tampa para contentor Gastronorm?

A principal função desta cobertura é garantir a vedação eficaz dos contentores Gastronorm 1/3, ajudando a manter a temperatura e a frescura dos alimentos por mais tempo, essencial para a

segurança alimentar e qualidade. Este acessório é vital para qualquer estabelecimento que necessite de máxima eficiência na cozinha.

Em que ambientes profissionais pode ser utilizada esta tampa?

Esta é perfeita para diversas utilizações em cozinhas de restaurantes, hotéis e em serviços de catering, encaixando-se sem problemas em sistemas de buffet e em equipamentos para armazenamento refrigerado ou aquecido. A sua versatilidade torna-a um componente indispensável para várias preparações culinárias.

De que forma esta tampa contribui para a durabilidade dos alimentos?

A vedação proporcionada por esta tampa cria uma barreira protetora que minimiza a exposição dos alimentos ao ar e a agentes externos. Isto ajuda a reduzir a oxidação, a prevenir a contaminação cruzada e a prolongar significativamente a vida útil dos ingredientes frescos e das refeições confeccionadas.

É fácil de limpar e manter esta tampa Gastronorm?

Sim, a sua superfície lisa facilita a limpeza e a desinfeção, sendo um atributo crucial para cumprir com as rigorosas normas de higiene em ambientes profissionais. Pode ser lavada à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a sua reutilização sem perda de eficácia.

Quais as vantagens de utilizar esta tampa em termos de eficiência na cozinha?

Para além da conservação, esta tampa otimiza a organização e o transporte de alimentos, permitindo o empilhamento seguro de contentores e uma melhor gestão do espaço no frigorífico ou armazém. A sua fiabilidade traduz-se numa maior eficiência operacional e na redução do desperdício alimentar.