

# 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



Hotelequip.pt

## Tampa Contentor Gastronorm GN 1/4 (265x162 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.048	<b>Modelo:</b>	UD2050.048
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2050.048
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Tampa para contentor Gastronorm GN 1/4, com 265x162 mm. Essencial para vedar e proteger alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e frescura.

## Descricao Completa

### tampa contentor gastronorm — Tampa para Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/4 é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, otimizando o armazenamento e transporte de alimentos. Garante a frescura e segurança dos seus ingredientes em restaurantes, hotéis e refeitórios, onde as exigências são elevadas. Fabricada com materiais de alta qualidade, proporciona uma vedação eficaz para proteger os alimentos contra contaminação externa e manter a temperatura ideal, seja em refrigeração ou aquecimento. A estrutura robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo, crucial para operações diárias intensivas. A facilidade de manuseamento e limpeza facilita a eficiência operacional da sua equipa, apresentando-se como uma solução prática e higiénica para a gestão dos seus produtos.

### Aplicações Profissionais

Este selo de proteção é ideal para diversos estabelecimentos de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares, pastelarias e cantinas. É perfeita para cobrir contentores GN 1/4 utilizados no armazenamento de saladas, molhos, pequenas porções de carne, queijos ou sobremesas, otimizando o espaço em frigoríficos, câmaras de refrigeração ou expositores de buffet.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/4
Dimensões	265 x 162 mm
Material	Aço Inoxidável ou Policarbonato (variável consoante o modelo específico)
Compatibilidade	Contentores Gastronorm GN 1/4

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal função desta tampa para contentor Gastronorm?**

A principal função desta cobertura é selar eficazmente os contentores Gastronorm, protegendo os alimentos contra contaminação e mantendo a sua frescura e temperatura ideais para consumo em qualquer ambiente profissional. É essencial para a segurança alimentar em estabelecimentos de restauração.

### **Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada esta tampa?**

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e refeitórios, onde o sistema Gastronorm é fundamental para o armazenamento e preparação eficiente de alimentos. A sua versatilidade torna-a uma solução prática para diversas necessidades.

### **Esta tampa para contentor GN 1/4 é fácil de limpar?**

Sim, o design simples e os materiais de alta qualidade permitem que esta tampa seja facilmente lavada à mão ou na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização rápida e eficaz. É concebida para cumprir as rigorosas normas profissionais de segurança alimentar com mínima manutenção.

### **Quais são as dimensões exatas desta tampa para contentor Gastronorm?**

Esta tampa tem dimensões de 265x162 mm, sendo compatível com contentores Gastronorm GN 1/4. É ideal para otimizar o espaço de armazenamento e conservação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, pois encaixa perfeitamente nos contentores standardizados.

### **Esta tampa oferece que tipo de vedação para os alimentos?**

A tampa oferece uma vedação eficaz que ajuda a proteger os alimentos contra a contaminação e a manter a sua frescura e temperatura. O design ajustado minimiza a entrada de ar, sendo crucial para a segurança alimentar em ambientes profissionais como hotéis, restaurantes e serviços de catering.