

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa de Aço Inoxidável Gastronorm GN 1/1, 325x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.830	Modelo:	UD5900.830
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.830
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tampa de aço inoxidável GN 1/1 ideal para cozinhas profissionais. Garante higiene e durabilidade na conservação e transporte de alimentos, com 325x530mm.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta cobertura de recipiente GN 1/1 em aço inoxidável assegura elevada higiene e durabilidade. É uma solução imprescindível para a conservação e transporte de alimentos, mantendo a temperatura ideal e protegendo o conteúdo de contaminações externas, fundamental no dia a dia da restauração.

A sua composição robusta em aço confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo diário, facilitando a limpeza e manutenção em conformidade com as exigências sanitárias. O ajuste perfeito aos recipientes gastronorm padrão previne derrames e perdas de calor, otimizando a eficiência energética e operacional.

tampa GN 1/1 — Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, fácil de limpar e desinfetar, conforme as normas rigorosas de segurança alimentar.
- **Durabilidade Excepcional:** Resistente à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Conservação Otimizada:** Mantém a temperatura dos alimentos e protege-os contra contaminações externas, ideal para armazenamento e transporte.
- **Compatibilidade Universal:** Desenho padrão GN 1/1 que assegura um encaixe perfeito em todos os contentores gastronorm correspondentes.
- **Versatilidade de Utilização:** Adequada para buffets, banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e congeladores, adaptando-se a diversas necessidades da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta cobertura é indispensável em cozinhas de alta produção, buffets, serviços de banquetes e áreas de armazenamento refrigerado ou aquecido. A sua adaptabilidade permite a sua utilização em bancadas de preparação, fornos combinados, banhos-maria e expositores, garantindo a proteção e frescura dos produtos alimentares. É a escolha ideal para hotéis que servem pequenos-almoços e almoços em buffet, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering que necessitam transportar refeições de forma segura e higiénica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Recipiente Gastronorm
Norma Gastronorm	GN 1/1
Dimensões	325x530 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/1 de dimensões padrão, garantindo um encaixe perfeito para uma vedação eficaz na sua cozinha profissional.

Qual o material utilizado na sua fabricação e quais os seus benefícios?

A tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Estas características são cruciais em ambientes de restauração, onde a segurança alimentar e a longevidade do equipamento são prioritárias.

Pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, um dos grandes benefícios do aço inoxidável é a sua resistência a altas e baixas temperaturas. Esta tampa pode ser utilizada com segurança em fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores, tornando-a extremamente versátil para diversas aplicações culinárias e de conservação.

Esta tampa GN 1/1 é compatível com todos os tipos de cubas Gastronorm?

Sim, esta tampa foi desenhada para ser universalmente compatível com todas as cubas e tabuleiros Gastronorm de tamanho GN 1/1, independentemente da profundidade, garantindo um ajuste seguro e eficaz para as suas necessidades de armazenamento.

Existe alguma garantia associada à compra desta tampa em aço inoxidável?

Sim, oferecemos garantia de qualidade para esta tampa em aço inoxidável, cobrindo defeitos de fabrico. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, consulte a nossa política de devoluções e garantias no nosso website.