

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 Inox Profissional GN 1/2 (325x265 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.850	Modelo:	UD5900.850
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.850
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tampa universal em aço inoxidável para contentores Gastronorm 1/2, 325x265 mm.
Essencial para higiene e conservação de alimentos.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em cozinhas de alto rendimento, esta cobertura em aço inoxidável Gastronorm 1/2 é indispensável para preservar a frescura e a qualidade dos seus alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e uma resistência superior à corrosão, adequando-se perfeitamente ao uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria, onde a higiene e a eficiência são cruciais.

tampa aço inox GN 1/2 — Tampa para Recipientes Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cobertura é uma solução versátil para manter as preparações quentes ou frias no seu ponto ideal, minimizando o desperdício alimentar e preservando os sabores autênticos. O material não poroso facilita a limpeza e desinfeção, assegurando a conformidade com as mais exigentes normas de segurança alimentar. Um investimento que se traduz em operações mais fluidas e um espaço de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

O acessório em inox é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Essencial para cobrir bandejas Gastronorm 1/2, garantindo a conservação adequada de ingredientes e pratos. Assegura a conformidade com as normas HACCP, sendo uma solução segura para o armazenamento de alimentos em buffets e na preparação, contribuindo para uma apresentação irrepreensível e maior durabilidade dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta tampa Gastronorm GN 1/2?

A: Esta tampa em aço inoxidável Gastronorm GN 1/2 possui as dimensões precisas de 325x265 mm, ideal para os respetivos contentores Gastronorm. Assegure a compatibilidade com o seu equipamento para um encaixe perfeito e vedação eficaz.

Q: Como devo limpar e manter a minha tampa de aço inox GN 1/2?

A: Para garantir a higiene e durabilidade, recomendamos a limpeza desta tampa com água quente e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam riscar a superfície. Pode ser lavada em máquina de lavar loiça profissional. Seque completamente após a lavagem para prevenir manchas de água.

Q: Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm 1/2?

A: Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os contentores que sigam o padrão Gastronorm 1/2, garantindo um ajuste perfeito e seguro para a conservação e transporte de alimentos.

Q: Quais os benefícios de usar esta tampa para a conservação de alimentos?

A: A utilização desta tampa ajuda a manter a temperatura ideal dos alimentos, quentes ou frios, por mais tempo. Além disso, protege os alimentos contra contaminação externa, odores indesejados e previne a desidratação, preservando a frescura e a qualidade.

Q: Esta tampa contribui para a conformidade com as normas HACCP?

A: Sim, ao assegurar uma proteção eficaz contra contaminação e ajudar na manutenção da temperatura adequada dos alimentos, esta tampa é uma ferramenta essencial para o seu estabelecimento cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar HACCP.