

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa para Cuba Gastronorm GN 1/3 Aço Inoxidável 325x176mm

### Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.880	Modelo:	UD5900.880
Marca:	UDI	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Modelo	UD5900.880
Marca	UDI

### Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável robusto para contentores Gastronorm GN 1/3 (325x176mm).  
Ideal para uso profissional, otimiza a higiene e conservação de alimentos.

### Tampa para Contentor Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cobertura em metal inoxidável, ideal para recipientes Gastronorm de formato GN 1/3, é uma adição indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. Concebida com materiais de excelência, oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade notável, suportando o ritmo acelerado de cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e refeitórios.

Com um encaixe perfeito para os contentores GN 1/3, este acessório ajuda a preservar a frescura, temperatura e qualidade dos artigos alimentares. É a escolha ideal para cobrir, proteger e transferir ingredientes ou refeições pré-preparadas, melhorando a higiene e a eficiência operacional no seu espaço culinário.

A simplicidade de higienização e a conformidade com as normas sanitárias tornam esta sobretampa uma opção prática e fundamental. A sua superfície lisa facilita a limpeza, impedindo a acumulação de resíduos e contribuindo para a segurança alimentar, para uma manutenção descomplica e rápida.

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é largamente utilizada numa variedade de contextos no setor da hotelaria e restauração. É perfeita para cobrir bacias Gastronorm em buffets, mesas aquecidas a vapor, balcões refrigerados, ou para armazenamento em câmaras frigoríficas. É a solução ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, hospitais e instituições de ensino que procuram uma solução fiável para a conservação e transporte de produtos alimentares, assegurando a sua integridade e apresentação de excelência no serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L)	325x176 mm

### Perguntas Frequentes

**Q: Qual o tipo de contentor Gastronorm para o qual esta tampa é adequada?**

A: Esta tampa foi concebida especificamente para contentores Gastronorm de formato GN 1/3, garantindo um encaixe perfeito e seguro. A sua compatibilidade assegura a otimização do espaço e

a máxima eficiência na conservação dos seus alimentos.

**Q: O material em aço inoxidável é resistente e fácil de limpar para uso profissional?**

A: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade confere grande resistência à corrosão e facilita a limpeza, tornando-a ideal para uso profissional e intensivo. A superfície lisa impede a acumulação de resíduos, garantindo uma higiene impecável.

**Q: Esta tampa pode ser utilizada em fornos ou ambientes refrigerados?**

A: Sim, a versatilidade do aço inoxidável permite a sua utilização em diversos ambientes, desde refrigeração até temperaturas mais elevadas, sempre dentro dos limites operacionais do material. É um artigo robusto e adaptável a várias condições.

**Q: Como esta tampa contribui para a higiene e segurança alimentar na cozinha?**

A: Com um ajuste preciso sobre os contentores Gastronorm, esta tampa cria uma barreira eficaz contra contaminantes externos, prevenindo a contaminação cruzada. A facilidade de limpeza do aço inoxidável assegura que as normas de higiene alimentar sejam mantidas, protegendo a integridade dos seus alimentos.

**Q: Quais são os benefícios de utilizar tampas padronizadas GN em cozinhas profissionais?**

A: O uso de tampas padronizadas GN otimiza o armazenamento e o transporte de alimentos, permitindo um empilhamento seguro e eficiente. Contribui para a uniformidade dos processos, para uma redução do desperdício e para uma melhor gestão do espaço na sua cozinha profissional.