

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm GN 1/6 em Aço Inoxidável 176x162 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.918	<b>Modelo:</b>	TAMPA AÇO INOX GN1/6
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TAMPA AÇO INOX GN1/6

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Dimensões de 176x162 mm, garantindo vedação e higiene.

## Descricao Completa

### Tampa Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

Essencial em qualquer cozinha profissional, a tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e conservação de alimentos. O seu design foi pensado para garantir a vedação perfeita dos recipientes GN correspondentes, protegendo o conteúdo da contaminação externa e mantendo a frescura dos ingredientes por mais tempo.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta tampa é sinónimo de durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo e as exigências de ambientes de restauração intensivos. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas HACCP são características cruciais que asseguram a segurança alimentar e otimizam os processos diários.

Investir numa tampa Gastronorm de qualidade superior contribui diretamente para a eficiência operacional da sua cozinha, minimizando o desperdício alimentar e garantindo uma apresentação impecável dos seus produtos, quer seja em buffets, serviços de catering ou no armazenamento refrigerado.

### Aplicações

Esta tampa é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering, pastelarias e outras unidades de restauração que utilizem o sistema Gastronorm. Perfeita para cobrir recipientes GN 1/6 em bancadas de preparação, vitrines refrigeradas, fornos combinados ou banhos-maria, assegurando a proteção e a temperatura ideal dos alimentos.

A sua versatilidade permite o uso em diversas fases do fluxo de trabalho na cozinha, desde o armazenamento de ingredientes frescos no frigorífico até à apresentação de pratos quentes ou frios em áreas de buffet, consolidando a organização e a higiene em espaços de elevado volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa de Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Formato Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (L x P)	176x162 mm
Material	Aço Inoxidável