

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 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

SKU:	UD5900.918	Modelo:	UD5900.918
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.918
Marca	UDI

Descricao Resumida

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

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Indispensável em qualquer estabelecimento de restauração, esta cobertura Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e conservação de alimentos. O seu design foi meticulosamente concebido para garantir uma vedação perfeita nos recipientes GN correspondentes, protegendo eficazmente o conteúdo contra contaminação externa e prolongando a frescura dos ingredientes. Fabricada em inox de alta qualidade, esta peça garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais para o uso contínuo em ambientes de cozinha intensivos. A manutenção é simplificada pela facilidade de limpeza e a conformidade com as normas HACCP assegura a segurança alimentar, otimizando os processos diários de trabalho.

O investimento num acessório Gastronorm de qualidade superior contribuirá diretamente para a eficiência operacional da sua cozinha, minimizando o desperdício alimentar e assegurando uma apresentação impecável dos seus alimentos, seja em buffets, serviços de catering ou no armazenamento refrigerado.

Aplicações Profissionais

Esta tampa é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering, pastelarias e outras unidades que operam com o sistema Gastronorm. A sua utilização é perfeita para cobrir recipientes Gastronorm GN 1/6 em bancadas de preparação, vitrines refrigeradas, fornos combinados ou banhos-maria, assegurando a proteção e a manutenção da temperatura ideal dos alimentos. A versatilidade desta solução permite a sua aplicação 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 assim a organização e a higiene em espaços de elevado volume e exigência.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa de Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (C x L)	176x162 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta cobertura Gastronorm GN 1/6?

R: Esta tampa Gastronorm GN 1/6 apresenta dimensões precisas de 176x162 mm, concebida para

encaixar perfeitamente em recipientes Gastronorm de tamanho correspondente, garantindo uma vedação eficaz e conservação ideal dos alimentos no seu espaço profissional.

P: Posso usar esta tampa em fornos ou sistemas de aquecimento?

R: Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente a temperaturas elevadas, o que permite a utilização segura desta tampa em fornos combinados, banhos-maria ou outros sistemas de aquecimento profissionais, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

P: Como devo proceder à limpeza e manutenção adequada da tampa?

R: A limpeza da tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável é rápida e simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou, para maior conveniência e conformidade com as normas de higiene na restauração, é compatível com máquina de lavar louça profissional. Recomendamos secar bem a tampa após a lavagem para evitar marcas de água e manter o brilho do aço inoxidável.

P: Esta tampa é compatível com que tipo de recipientes Gastronorm?

R: Esta tampa foi especificamente desenhada para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/6. Garante um encaixe otimizado para recipientes com as mesmas dimensões padrão (176x162 mm), proporcionando uma cobertura segura e higiénica para o armazenamento ou transporte de alimentos, essencial em qualquer cozinha profissional.

P: Quais os principais benefícios de utilizar uma tampa Gastronorm em aço inoxidável?

R: Os principais benefícios incluem a durabilidade e resistência à corrosão do aço inoxidável, a garantia de uma vedação perfeita para manter a frescura dos alimentos, a facilidade de limpeza e a conformidade com as rigorosas normas HACCP, contribuindo para a segurança e eficiência na sua cozinha profissional.